



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE LICENCIATURA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

“DISEÑO DE UN MODELO DE COSTO DE PRODUCCIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE CHOCOLATE ARTESANAL DE LA MICROEMPRESA LA MONTAÑITA DEL CANTÓN PANGUA PROVINCIA DE COTOPAXI AÑO 2020”

Proyecto de Investigación presentado previo a la obtención del Título de Licenciatura en Contabilidad y Auditoría

AUTORAS:

Acosta Condoy Angela Valeria

Loor Espín Angela Selena

TUTORA:

Ing. MSc. Ponce Álava Verónica

Alexandra

LA MANÁ-ECUADOR
MARZO – 2021

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Nosotras **Acosta Condoy Angela Valeria y Loor Espín Angela Selena**, declaramos ser las autoras del presente proyecto de investigación: **“DISEÑO MODELO DE COSTO DE PRODUCCIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE CHOCOLATE ARTESANAL DE LA MICROEMPRESA LA MONTAÑITA DEL CANTÓN PANGUA PROVINCIA DE COTOPAXI AÑO 2020”**, siendo la Ing. Ponce Alava Verónica Alexandra, Tutora del presente trabajo; y eximimos expresamente a la Universidad Técnica de Cotopaxi y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

Además, declaramos que las ideas, conceptos, procedimientos y resultados vertidos en el presente trabajo investigativo, son de nuestra exclusiva responsabilidad.



Acosta Condoy Angela Valeria

C.I. 050409302-2



Loor Espín Angela Selena

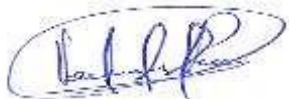
C.I. 050425709-8

AVAL DEL DIRECTOR DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

En calidad de Tutora del Trabajo de Investigación sobre el título:

“DISEÑO DE UN MODELO DE COSTO DE PRODUCCION PARA LA ELABORACION DEL CHOCOLATE ARTESANAL DE LA MICROEMPRESA LA MONTAÑITA DEL CANTON PANGUA PROVINCIA DE COTOPAXI AÑO 2020” de Acosta Condoy Angela Valeria , Loor Espin Angela Selena, de la Carrera de Licenciatura en Contabilidad y Auditoría, considero que dicho informe investigativo cumple con los requerimientos metodológicos y aportes científico-técnico suficientes para ser sometidos a la evaluación del Tribunal de Validación de Proyecto que el Honorable Consejo Académico de la Facultad de Ciencias Administrativas, Carrera de Contabilidad y Auditoría de la Universidad Técnica de Cotopaxi extensión la Maná designe, para su correspondiente estudio y calificación.

La Maná, 08 de febrero 2021



Ing. Ponce Álava Verónica Alexandra M.Sc.
TUTORA

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN

En calidad de Tribunal de Lectores, aprueban el presente informe de investigación de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi, y por la Facultad de Ciencia Administrativas por cuanto las postulantes: **Acosta Condoy Angela Valeria y Loor Espin Angela Selena**, con el título de Proyecto de Investigación “**DISEÑO DE UN MODELO DE COSTO DE PRODUCCIÓN PARA LA ELABORACIÓN DEL CHOCOLATE ARTESANAL DE LA MICROEMPRESA LA MONTAÑITA DEL CANTÓN PANGUA PROVINCIA DE COTOPAXI AÑO 2020**”, han considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de sustentación del proyecto.

Por lo antes expuesto, se autoriza realizar los empastados correspondientes, según la normativa institucional.

La Maná, 25 de febrero 2020

Para constancia firman:



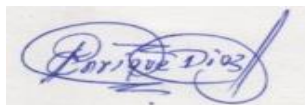
M. Sc. Mayra Elizabeth García Bravo

Presidenta



M. Sc. Brenda Elizabeth Oña Sinchiguano

Lector 2



M. Sc. Pedro Enrique Díaz Córdova

Secretario

AGRADECIMIENTO:

Quiero agradecer en primer lugar a Dios, por guiarme en el camino y fortalecerme espiritualmente para empezar un camino lleno de éxito, muestro mis más sinceros agradecimientos a mi familia y esposo por su sacrificio y esfuerzo, y especialmente a mi tutora de proyecto, quien con su conocimiento y guía fue una pieza clave para que pudiera concluir con éxito el proyecto.

Angela Acosta

Agradezco primeramente a dios por permitir realizar mi logro académico, a mi esposo e hijos por el apoyo que me han brindado, especialmente debo agradecer a mis padres por estar siempre conmigo y apoyarme en las buenas y mala.

Agradezco también a mis docentes y compañeros por su ayuda incondicional.

Angela Loor

DEDICATORIA

Dedico este proyecto a Dios quien me ha dado fortaleza para seguir cada día adelante, superándome; y cada día tomar un gran valor a mi vida, a mis padres por estar siempre conmigo, a mi esposo y a mi querida hija por su ayudada en todo ya que con su amor, paciencia y esfuerzo me han permitido llegar a cumplir hoy un sueño más.

Angela Acosta

Dedico este proyecto a mis padres Aliz Espin Y Sisoy Loor por estar siempre conmigo, a mi esposo y a mis queridos hijos por su ayudada en todo momento a mis hermanos Alex Loor, Jonny Loor Y David Loor y a mi abuelita Olga Dacar por ese apoyo que han brindado

Angela Loor

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD EN CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

CARRERA DE INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

Título: “Diseño de un modelo de costo de producción para la elaboración de chocolate artesanal de la microempresa la montañita del cantón Pangua provincia de Cotopaxi año 2020”

Autoras:

Acosta Condoy Angela Valeria

Loor Espín Angela Selena

RESUMEN

El presente trabajo de investigación estuvo encaminado en diseñar un modelo de costos por procesos para la elaboración del chocolate artesanal en la Microempresa la “Montañita”, en el Cantón Pangua año 2020. La metodología utilizada para el desarrollo investigativo fue la el método deductivo, inductivo, analítico y científico puesto que permitieron conocer el proceso productivo para la elaboración de chocolate artesanal además proporcionaron información clave para el costeo por proceso, así también se utilizó la investigación bibliográfica y de campo ya que se acudió a la selección y recopilación de información requerida para el modelo de costos por proceso que se adapte a las necesidades de la organización investigada, entre las técnicas usadas se destacan la observación directa, entrevista y encuesta que fueron aplicadas a la administradora y trabajadoras de la Microempresa “Montañita”, siendo una población de 20 personas. Este proyecto de investigación fue importante porque mediante el modelo de costos la microempresa tuvo conocimiento sobre los costos reales que incurren en la elaboración del chocolate artesanal con dulce y sin dulce, identificando el valor por proceso que requiere en materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación (materiales indirectos, manos de obra indirecta y costos indirectos) que la microempresa utiliza para sus actividades productivas, así aportando mejoramiento del desarrollo y crecimiento de la organización, y a la vez optimizando los recursos materiales, humanos y económicos, con esto la organización contara con una estructura ordenada en las actividades por procesos y tendrá mejor control de sus recursos.

Palabras claves: metodología, técnica, microempresa chocolate, modelo, costo de producción

TECHNICAL UNIVERSITY OF COTOPAXI

FACULTY OF ADMINISTRATIVE SCIENCES

ACCOUNTING AND AUDITING ENGINEERING CAREER

Title: "Design of a production cost model for the elaboration of handmade chocolate for the microenterprise La Montañita in Pangua canton, Cotopaxi province, 2020".

Authors:

Acosta Condoy Angela Valeria

Loor Espin Angela Selena

ABSTRACT

The present research work was aimed at designing a cost model by processes for the elaboration of handmade chocolate in “La Montañita” microenterprise, in Pangua canton in 2020. The methodology used for the research development was the deductive, inductive, analytical and scientific method since they allowed to know the productive process for the elaboration of handmade chocolate, they also provided key information for the costing by process, as well as the bibliographic and field research was used since the selection and compilation of information required to the cost model per process that adapts to the needs of the investigated organization, among the techniques used, the direct observation, interview and survey that were applied to the administrator and workers of the Microenterprise "La Montañita" stand out, with a population of 20 persons. This research project was important because through the cost model, the microenterprise learned about the real costs incurred in the elaboration of artisanal chocolate with and without sweets, identifying the value per process that requires raw materials, labor and costs. Indirect manufacturing costs (indirect materials, indirect labor and indirect costs) that the microenterprise uses for its productive activities, thus contributing to improvement of the development and growth of the organization, and at the same time optimizing material, human and economic resources, with this the organization will have an orderly structure in process activities and will have better control.

Keywords: methodology, technique, chocolate microenterprise, model, production cost



Universidad
Técnica de
Cotopaxi

CENTRO DE IDIOMAS

AVAL DE TRADUCCIÓN

En calidad de Docente del Idioma Inglés del Centro de Idiomas de la Universidad Técnica de Cotopaxi; en forma legal CERTIFICO que: La traducción del resumen del proyecto de investigación al idioma Inglés presentado por las estudiantes Egresadas de la Facultad de Ciencias Administrativas, Acosta Condoy Angela Valeria y Loor Espín Angela Selena, cuyo título versa “DISEÑO DE UN MODELO DE COSTO DE PRODUCCIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE CHOCOLATE ARTESANAL DE LA MICROEMPRESA LA MONTAÑITA DEL CANTÓN PANGUA PROVINCIA DE COTOPAXI AÑO 2020”, lo realizó bajo mi supervisión y cumple con una correcta estructura gramatical del Idioma.

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad y autorizo a los peticionarios hacer uso del presente certificado de la manera ética que estimaren conveniente.

La Maná, Marzo del 2021

Atentamente,

MSc. Ramón Amores Sebastián Fernando
C.I: 050301668-5
DOCENTE DEL CENTRO DE IDIOMAS

ÍNDICE GENERAL

PORTADA	i
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	ii
TUTORA	iii
AVAL DEL DIRECTOR DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	iii
AGRADECIMIENTO:.....	v
DEDICATORIA.....	vi
RESUMEN	vii
ABSTRACT	vii
ÍNDICE DE TABLAS.....	xvi
ÍNDICE DE FIGURAS	xix
ÍNDICE DE ANEXOS	xx
1. INFORMACIÓN GENERAL	21
1.1 Título del proyecto.....	21
2.Descripción del proyecto.....	21
3. JUSTIFICACION DEL PROYECTO	24
3.1. Datos de la microempresa la montañita.....	25
4. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO	26
5. EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	26
5.1. Planteamiento del Problema	28
5.1.1 Nudos Problemáticos.....	30
5.2. Formulación del Problema.....	32
6. Objetivos.....	32
6.1. Objetivo general	32
6.1. Objetivo específico	32
7. Actividades y sistema de tarea en relación de los objetivos planteados.....	33
8. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICA TÉCNICA.....	34

8.1 Antecedentes investigativos	34
8.1.2 Fundamentación conceptual	35
8.1.2.1 Producción	35
8.1.2.2 Importancia.....	36
8.1.3 Generalidades	36
8.1.4 Factores de Producción Artesanal	36
8.1.5 Productividad.....	37
8.1.6 Rentabilidad Económica.....	37
8.1.7 Empresa	37
8.1.7.1 Empresas comerciales.....	38
8.1.7.2 Empresas industriales	39
8.1.8 Productividad total.....	39
8.1.9 Contabilidad de costos.....	39
8.1.9.1. Importancia de la contabilidad de costos.....	40
8.1.10. Gasto.....	40
8.1.10.1. Tipo de gasto	40
8.1.11. Costo.....	39
8.1.11.1 Tipo de costos.....	42
8.1.11.2 Clasificación de los costos.....	43
8.1.12 Costo de producción	44
8.1.12.1 Componente del costo de Producción.	44
8.1.12.2 Ciclo de costo de producción.....	45
8.1.13. Empresas de producción.....	45
8.1.14. Chocolate	46
8.1.14.1 Chocolate con propósito ético y social	46
8.1.14.2. Propiedades del chocolate	47
8.1.14.3. Proceso de producción del chocolate.....	48
8.1.14.4 Ingredientes para la elaboración del chocolate.....	49

8.1.14.5. La elaboración de chocolate se realiza de la siguiente manera	49
8.1.14.6. Características del chocolate	49
8.1.14.7. Determinación de los Costos de producción	50
8.1.15. Modelo o Sistema de costos	50
8.1.15.1. Costo por procesos.....	50
8.1.15.1.1. Producción por departamentos	49
8.1.15.1.2. Diagrama de flujo de los costos bajo el sistema de proceso.....	52
8.1.15.3. Sistemas de costos ABC	55
8.1.15.3.1. Importancia.....	56
8.1.15.3.2. Ventajas del modelo ABC	57
8.1.15.3.3. Desventajas del modelo ABC.....	57
8.1.15.3.4. Flujo del Costo Total	58
8.1.16. Elementos del costo	59
8.1.16.1. Materia prima	59
8.1.16.2. Mano de obra.....	59
8.1.16.3. Costos indirectos de fabricación.....	60
8.2. Marco Categorial	60
8.2.1. Costo de venta	60
8.2.2. Costos financieros.....	60
8.2.3. Depreciación y amortización	61
8.2.4. Capital de trabajo.....	61
8.2.5. Estado de resultado.....	61
8.2.6. Microempresa de producción	61
8.2.7. Control de calidad.....	62
8.2.8. Asesoría legal	62
8.2.9. Presupuesto.....	63
8.2.10. Cacao	63
9. PREGUNTAS CIENTÍFICAS O HIPÓTESIS	63

10. METODOLOGIA Y DISEÑO EXPERIMENTAL	64
10.1 Tipos de investigación	64
10.1.1 De campo.....	64
10.1.2. Bibliografía.....	65
10.1.3. Cuantitativo	65
10.1.4. Cualitativo	65
10.1.5 Descriptiva.....	66
10.2. Método de investigación.....	66
10.2.1 Método Inductivo	66
10.2.2 Método Deductivo	66
10.2.3. Método analítico	67
10.2.4 Método científico.....	67
10.4. Técnicas e instrumentos de investigación	68
10.4.1. Técnicas	68
10.4.1.1 Observación directa	68
10.4.1.2 Entrevista	68
10.4.2 Instrumentos	68
10.4.2.1 Cuestionario.....	68
10.5. Población y muestra.....	69
10.5.1 Población	69
10.5.2 Muestra	69
11. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS	70
12. PROPUESTA	84
12.1 Título de la propuesta	84
12.2 Datos Informativos:	84
12.2.1 Misión.....	84
12.2.2. Visión.....	84
12.2.3. Valores individuales	84

12.4. Estructura orgánica	85
12.5. Justificación	86
12.6. Objetivos.....	86
12.6.1. Objetivo General.....	86
12.6.2. Objetivos específicos	86
12.7. Generalidades de la propuesta	87
12.8. Importancia de la propuesta.....	87
12.9. Desarrollo de la propuesta	88
12.9.1. Establecimiento de Procedimientos.....	88
12.9.1.1. Proceso de compra.....	88
12.9.1.2. Proceso productivo	88
12.9.1.3. Proceso de venta	89
12.9.2. Determinación de los Costos totales por proceso de producción	93
12.9.2.1. Identificación de procesos	93
12.9.2.2. Cálculo de costos totales y unitarios para la elaboración de chocolate artesanal mediante el costeo por proceso.....	95
12.9.2.3. Cálculo del costo de producción y costo total	104
12.9.2.3.1. Cálculo de costos de producción	104
12.9.2.3.2. Cálculo de costo total	105
12.5.1. Costo de venta	106
12.5.2. Estados Financieros	107
13. PRESUPUESTO PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO	108
13. IMPACTOS	109
13.1. Impacto Social	109
13.2. Impacto Económico.....	109
14. CONCLUSIONES	110
15. RECOMENDACIONES	111
16. BIBLIOGRAFÍA	112

ANEXOS116

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Beneficiarios Del Proyecto.....	26
Tabla 2 actividades y sistemas de tareas en relación de los objetivos.....	33
Tabla 3 Sistema de costeo por órdenes de producción.....	53
Tabla 4 Población y muestra	69
Tabla 5 Costo de producción.....	72
Tabla 6 Inventario de fabricación de chocolate.....	73
Tabla 7 Planificación en la producción de chocolate	74
Tabla 8 Tiempo de realización del informe de producción	75
Tabla 9 Costo de fabricación.....	76
Tabla 10 Control de calidad.....	77
Tabla 11 Control de producción	78
Tabla 12 Gastos anuales	79
Tabla 13 Modelo de costos de producción	80
Tabla 14 Control de producción.....	81
Tabla 15 Beneficio económico.....	82
Tabla 16 Símbolo de flujograma	93
Tabla 17 Descripción de procesos	95
Tabla 18 Costos incurrido en el proceso 1: Fermentación	96
Tabla 19 Costos incurrido en el proceso 2: Secado.....	97
Tabla 20 Costos incurrido en el proceso 3: Clasificación de la semilla.....	98
Tabla 21 Costos incurrido en el proceso 4: Tostado	99
Tabla 22 Costos incurrido en el proceso 5: Preparación	100
Tabla 23 Costos incurrido en el proceso 6: Moldeado	101
Tabla 24 Costos incurrido en el proceso 7: Empaque y congelación.....	102
Tabla 25 Costos totales y unitarios de cada proceso	103
Tabla 26 Costo por proceso de MPD, MOD y CIF	103
Tabla 26 Costo por proceso de MPD, MOD y CIF	104
Tabla 28 Costos de total	105
Tabla 29 Costo de venta	106

Tabla 30 Presupuesto para la elaboración del proyecto108

ÍNDICE DE GRAFICA

Grafica 1 Costo de producción	72
Grafica 2 Inventario de fabricación de chocolate	73
Grafica 3 Inventario de fabricación de chocolate	74
Grafica 4 Tiempo de realización del informe de producción	75
Grafica 5 Costos de fabricación.....	76
Grafica 6 Control de calidad.....	77
Grafica 7 Control de producción	78
Grafica 8 Gastos anuales	79
Grafica 9 Modelo de costos de producción	80
Grafica 10 Control de producción	81
Grafica 10 Beneficio económico	82

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Clasificación de los costos	43
Figura 2 Clasificación de los costos	45
Figura 3 Sistema de costo por procesos.....	51
Figura 4 Flujo de costo bajo el sistema de proceso	53
Figura 5 Sistema de costeo por órdenes de trabajo	54
Figura 6 Sistema de costos por producción	55
Figura 7 Flujo de recursos a las actividades y productos, Sistema de costos ABC.....	56
Figura 8 Costeo basado en actividades; Flujograma del costo total.....	58
Figura 9 Estructura orgánica.....	85
Figura 10 Flujograma proceso de compra de insumos para la elaboración de chocolate artesanal	90
Figura 11 Flujograma del proceso productivo del chocolate artesanal	91
Figura 12 Flujograma proceso de venta de chocolate artesanal	92
Figura 13 Proceso productivo microempresa “La Montañita”	94
Figura 16 Estados Financieros Microempresa “La Montañita”	107

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1 Carta de aceptación de la microempresa.....	117
Anexo 2 Currículum vitae del Tutor de la Investigación	118
Anexo 3 Informativos investigadora del Proyecto	119
Anexo 4 Informativos investigadora del Proyecto	120
Anexo 5 Encuesta de las socias de la microempresa.....	121
Anexo 6 Hojas de control para determinar materia prima y mano de obra.....	123
Anexo 7 Maquinarias, insumos y herramientas requeridas para la elaboración del chocolate ...	124
Anexo 8 Depreciación de activos fijos	125

1. INFORMACIÓN GENERAL

1.1 Título del proyecto

Diseño de un modelo de costo de producción para la elaboración de chocolate artesanal de la microempresa la montañita del cantón Pangua provincia de Cotopaxi año 2020.

Tiempo de ejecución

Fecha de inicio: Octubre 2020

Fecha finalización: Marzo 2021

Lugar de ejecución: Cantón Pangua – Provincia de Cotopaxi

Unidad académica que auspician: Facultad de Ciencias Administrativas

Carrera que auspicia: Licenciatura en Contabilidad y Auditoría

Proyecto de investigación vinculado: Ninguno

Equipo de trabajo

Coordinador del Proyecto

El coordinador del presente proyecto de investigación es:

- Ing. Ponce Alava Verónica Alexandra (Anexo 2)

Investigadoras del Proyecto

- Acosta Condoy Angela Valeria (Anexo 3)
- Loor Espín Angela Selena (Anexo 4)

Área de conocimiento:

Según la UNESCO (2018), este proyecto de investigación tiene las siguientes áreas: 04. Administración, Negocio y Legislación; 041. Negocio y Administración y 0411. Contabilidad y Auditoría.

Líneas de investigación:

Administración y economía para el desarrollo humano y social: Esta línea está orientada a generar investigaciones que aborden temas relacionados con la mejora de los procesos administrativos e indaguen en nuevos modelos económicos que repercutan en la consolidación del estado democrático, un sistema económico solidario y sostenible que fortalezca la ciudadanía construyendo a impulsar la transformación de la matriz productiva. (UTC, 2018)

Sub línea de investigación de Carrera:

Contabilidad y Auditoría: Está orientada al desarrollo de sistemas integrados de contabilidad, que abarcan la contabilidad de costos, tributación y auditoría que contribuyen a la toma de decisiones de una empresa u organización, ayuda a la competitividad y sostenibilidad dentro de las organizaciones.

2. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Las organizaciones a menudo evitan la mención de modelos de costos. La mayoría de ellos lo encuentran muy complejo y requiere mucho tiempo. Los gerentes están acostumbrados a tomar decisiones basadas en instintos e intuiciones que a menudo no causan estragos. Debido a la globalización, las empresas han comenzado a darse cuenta de los beneficios de su aplicación.

El presente trabajo investigativo tiene como objetivo diseñar un modelo de Costo de Producción para la elaboración de chocolate Artesanal de la Microempresa La Montañita del Cantón Pangua Provincia de Cotopaxi Año 2020; debido a que la microempresa no cuenta con un control de los procesos de producción, además maneja la contabilidad de costos de forma manual sin tener cifras exactas, de esta manera se facilitará el manejo financiero acorde a las necesidades, así permitiendo al gerente de la empresa tomar decisiones para el desarrollo de la misma en base a los resultados que proporciona el modelo de costos de producción; constando de una información completa y segura.

Por consiguiente, el modelo de costos se centra en la identificación de la materia prima directa, mano de obra directa, y costos indirectos de fabricación (material de prima indirecta, mano de obra indirecta y otros costos indirectos), tomando en cuenta el proceso de producción de elaboración de chocolate artesanal de la microempresa la Montañita, es decir a base de la actividad que desarrolla, por tanto, se realizó el cálculo de los costos unitarios como también el costo de venta al negocio permitiendo planificar los niveles operativos adecuados en su desarrollo productivo, conociendo las debilidades existentes, y aportando procedimientos óptimos para la organización.

Para el cumplimiento de dicho propósito se efectuó la recopilación y análisis de la información teórica de fuentes bibliográficas sobre el diseño de un modelo de costos de producción, adicional a eso se utilizó técnicas de investigación como la observación directa y el censo para conocer la situación actual de la microempresa. Posteriormente se analizó la información recopilada con la finalidad de realizar el diseño de modelo de costos de acuerdo a las necesidades de la microempresa la Montañita.

Palabras claves: Modelo, Costo de Producción, Chocolate, Artesanal.

3. JUSTIFICACION DEL PROYECTO

Este proyecto tiene mucha importancia debido a que nos permite conocer si el proceso de mejora continua que aplica la empresa son las adecuadas, la ejecución y esta direccionada a desarrollar información, que proporcione y se contribuye en un elemento de apoyo y que se puede revisar, corregir y mejorar los procesos y a su vez ofrezca posibilidades de satisfacer la demanda.

Para la microempresa del grupo de mujeres “LA MONTAÑITA” resulta importante contar con información completas sobre cuáles son los costos de producción. El motivo fundamental que orienta a realizar este trabajo se centra en la necesidad que tiene para identificar cual es el costo real de su producto.

Es importante considerar que todos los factores fundamentales que inciden en los costos de producción de las empresas necesitan evaluar el comportamiento de cada uno de sus procesos y consecuentemente incorporar cambios para su propio beneficio tomando en cuenta las característica y necesidades, de la misma servirá de base para la toma de dicciones al brindarle la información más real y exacta.

En toda organización depende en gran parte del manejo de os costos de producción, porque en buen control de los mismo ofrecerá información actualizada permitiendo tomar dicciones más acertadas. Este estudio debe ser el interés general para cualquier organización porque le permitirá realizar el análisis de cada proceso productivo.

Este estudio se justifica a que puede construir para cualquier microempresa una base de cómo se pueden determinar los costos en la producción de bienes o servicio. El aspecto teórico de determinación de costo permite verificar su efectividad con relaciona la contabilidad de costo de la microempresa. Las actividades administrativas contables de la microempresa LA MONTAÑITA

el modelo permitirá mantener una realización actualizada sobre los costos de los insumos que interviene en la producción.

3.1. Datos de la microempresa la montañita

“La Montañita” 14 años entre el aroma y sabor del chocolate.

La asociación La Montañita integrada por 21 mujeres y ubicada en el Recinto San Jacinto de las Peñas del cantón Pangua inicio su trabajo hace 14 años, como actividad son fines de lucro, pero al contar con la metería prima en la zona, motivo a que este grupo de mujeres empiece a procesar el caco de manera artesanal hasta convertirlo en pasta de cacao.

Al principio lo hacían a mano de manera rustica, el molido se hacía a mano en un pequeño molino, después de varias gestiones obtuvieron un molino con motor, a esto se sumó la mejora de la presentación.

Sin embargo, el gobierno provincial de Cotopaxi, a través de la dirección de fomento productivo y sus técnicas, incentivaron a las mujeres emprendedoras para levante un proyecto y en el 2016 se ajustaron a los recursos necesarios para la implementación de la planta procesadora de cacao.

La primera etapa fue entregada logrando secar, tostar, pelar, escoger y moler el cacao pero era necesario más implementos que permitan completar los proceso de elaboración de pasta de cacao. En noviembre al cumplir un año más de la primera implementación la prefectura entrego la segunda etapa de implementación con neveras aire acondicionado y otros

Implementos que eran necesarios. La entrega de la maquinaria y la implementación de la segunda etapa, permite buscar el mercado locales y provinciales permitiendo llegar a más lugares de Cotopaxi y provincia cercanas.

En su visita a esta microempresa, el perfecto de Cotopaxi Jorge Guamán Coronel, se comprometió el seguimiento de los procesos que aún falta para completar la plata, realizar el acompañamiento hasta conseguir el registro sanitario.

4. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO

Tabla 1. Beneficiarios Del Proyecto

Beneficiarios directos	Beneficiarios indirectos
El grupo de mujeres la Montañita.	• Superintendencia de Economía Popular y Solidaria.
Personal de la Microempresa	• Población del Cantón Pangua.
Socios de la Microempresa	• Estudiantes de la Universidad Técnica de Cotopaxi de la Carrera de Contabilidad y Auditoría.

Fuente: Estudiantes investigadoras

Elaborado por: Las Autoras

5. EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

Según (el oficial , 2013, págs. 1-2) la mayoría de negocio del país iniciaron sus labores desde cero y para crecer han aplicado estrategias que han fortalecido, entre las que se destaca el surtido y la calidad de productos, la atención, la credibilidad, la seriedad, precios interesantes, entre otras. Otros factores que han impulsado el desarrollo de las empresas dedicadas a la elaboración de chocolate artesanal, es la implementación y comercialización de producto de países como Estados Unidos, Colombia, Italia, España, Japón, china, Taiwán, india y Alemania, los cuales poseen excelente aceptación en el Ecuador. Los aspectos esenciales para el crecimiento del mercado cacaoero es la credibilidad y confianza con la que se maneja la relación entre proveedor cacaoeros y usuarios finales.

Jamás se debe engañar a los clientes, porque hacerlo tendría un efecto negativo para la imagen del negocio, además es importante afectarles n el buen servicio a los clientes, para orientarlos y

ayudarlos a elegir lo que mejor le ajuste a sus necesidades y capacidad de compra. Existe un nuevo reto para el sector de producción de cacao nacional: acoplarse al nuevo enfoque con normas adecuadas para el manejo de desechos y eficiencia.

De acuerdo (INEC, Instituto Nacional de Estadística y Censos, 2017) el año 2016 se registran 843.745 empresas divididas en 19 actividades económicas como comercio, agricultura, transporte, lo cual según los últimos datos Del Directorio De Empresas Y Establecimientos 2016 publicado por el Instituto Nacional De Estadística Y Censos (INEC)

El directorio de empresas y establecimientos recopila información a partir de los registros administrativos generados por el servicio de rentas internas (SRI), el instituto ecuatoriano de sociedad social (IESS) y el Ministerio de Educación (MINEDUC), brindando información sobre el total de las unidades económicas, empleo y ventas desde una perspectiva sectorial y territorial. De acuerdo al tamaño, de las 843.745 empresas registradas en el 201, el 90,5% son microempresas, es decir con ventas anuales menores a 100 mil dólares entre uno y nueve empleados; le sigue las pequeñas empresas con el 7,5% y ventas anuales entre 100.001 a 1000.000 entre 10 y 49 funcionarios.

Las actividades económicas con gran demanda en números de la empresa, es el mercado al por mayor y menor dado en la reparación de todo tipo de vehículo con 308.956, que representa el 36,6% del total de las empresas. En el 2016, se registró ventas por 147.729 millones de dólares; 12.162 millones menos que el año anterior. Pichincha fue la provincia que se centró el mayor volumen de ventas 44,8% en 2016. Seguido de Guayas (32,6%), Azuay (5,1%), Manabí (3,3%) y el Oro (3,0). así el INE cumple con su papel de defunción estadística en el marco de la democratización de la información y radicación nuestro compromiso con el país de entregarle cifras de calidad de manera adecuada y oportuna.

En la provincia de Cotopaxi hay muchas empresas dedicadas a las ventas de chocolate elaborado artesanalmente por persona del sector capacitadas, las mismas que en su negocio no cumplen, ni ejecutan un apropiado control interno por ser en su mayoría empresas familiares, dándose como

consecuencia el manejo de los procesos de las actividades. La mayoría de las empresas existentes en la provincia siempre desarrollan a tener algunas inquietudes en todos sus departamentos, pero unos de los más importantes y necesarios de preocupación es por el mal manejo de los procedimientos del control interno de los cuales son fuentes de ingresos evolución, porque no ponerle atención a este rubro, las empresas estarían derivados en el error de no salvaguardar los niveles que le exige el mercado y esto le facturaría consecuencias económicas grandes, en el sentido de que no tener producto suficiente para la venta, el cliente no solo dejaría de comprarle, sino que estaría desaprovechado la confianza en las diferentes empresas y comenzaría a comprar a la competencia, y como resultado, no se adquirir un capital suficientes.

El cantón Pangua en un lugar comercial y como ejemplo esta la Microempresa la Montañita que se encarga la elaboración del chocolate en la forma artesanal por un grupo de mujeres del sector, las actividades que se desarrollan día a día en este negocio no lleva un buen control en base a los procedimiento que tiene, lo cual genera una serie de inconveniente como retraso de pago a proveedores, el mal control al proceso de facturación entre otras, al momento de proporcionar información de la empresa.

5.1. Planteamiento del Problema

Marco contextualización

En el Ecuador, desde mediados del siglo XIX ya en plena época republicana, la costa ecuatoriana sembró la pepa de oro. El cacao es el producto de explotación más antiguo a nivel mundial siendo uno de los productos de mayor exportación y de abastecimiento internacional, reconocido por su calidad, aroma y sabor. de acuerdo a la información de (Asociación Internacional de Exportaciones del Cacao, se transportaban desde la cuenca alta del río Daule y Babahoyo hasta el puerto de Guayaquil, desde donde se lo exportaba, convirtiéndose el país principal productor de cacao a nivel mundial, durante la primera década del siglo XX.

Sabiendo que el Ecuador posee una gran superioridad en este producto: más del 70% de la producción mundial de cacao fino y de aroma se encuentra en nuestra tierra, convirtiéndonos en el mayor productor de cacao de aroma del mundo.

Esto ha generado un prestigio importante, favorable, destacable, indispensable y respetivo para el país. Este tipo de cacao, tiene características individuales distintivas, de toques florales, frutales, nueces, almendra, especies que lo hace único y especial, sobresaliendo con su conocido sabor. Todos los detalles de sabor y aroma están en el origen genético del grano, que se logra con el correcto tratamiento postcosecha, sumando a condiciones naturales de suelo, clima, temperatura, luminosidad que converge en un solo punto, en un solo territorio, el mágico y maravilloso Ecuador situado en la mitad del mundo. (ANECACAO, 2015)

Meso contextualización

La provincia de Cotopaxi cuenta con diversos recursos naturales propicios para el desarrollo del sector agropecuario, los mismos que han favorecido al desarrollo económico del mismo; uno de ellos es el cacao, una fruta de origen tropical, más conocido como la Pepa de oro a nivel nacional e internacional. El cultivo de cacao tiene gran importancia para el desarrollo de la economía, de la misma manera genera impacto tanto en los recursos naturales, económicos y a nivel social. El cacao es una planta tropical que crece en climas cálidos y húmedos, su nombre científico es *Theobroma cacao* que se deriva del griego “Theo” que significa “Dios” y “Broma” que significa “Alimento”, es decir, “alimento de los dioses”, mientras que cacao se deriva del nahua “cacáhua”. La palabra cacao además de hacer referencia a planta, también es utilizada para nombrar a su fruto, que es la mazorca que crece directamente de su tronco, a las semillas contenidas en ese fruto, al producto que resulta de la fermentación y al secado de esas semillas (componentes básicos del chocolate); y por último, también se denomina cacao al polvo seco que se obtiene de los granos.

Además, es considerado uno de los productos más sobresaliente dentro del grupo de frutas de mayor demanda en el mercado externo e interno del Ecuador por su calidad y aroma. Cabe destacar que los productos agrícolas tienen varios problemas ya que son explorados por los intermediarios

y los compradores mayoristas, pues ellos compran sus productos a precios irrisorios; y el productor con precios tan bajos a los que venden su producto; en ocasiones no generan el rédito suficiente para cubrir los costos de producción. (Sergio, 2019)

Micro contextualización

El cantón Pangua es un lugar comercial y como ejemplo esta la Microempresa La Montañita que se encarga de la elaboración del Chocolate en forma artesanal por un grupo de mujeres del sector, las actividades que se desarrollan día a día en este negocio no llevan un buen control en base a los procedimientos que tienen el control interno lo cual genera una serie de inconvenientes como retraso de pago a proveedores, el mal control al proceso de facturación entre otras, al momento de proporcionar información de la empresa.

El problema detectado es cuán alineado está el proceso contable con el logro de objetivos en una entidad, es por esto que una estructura correcta de modelo costo no son tomadas en cuenta desde el primer momento, teniendo la posibilidad de que una empresa sea un éxito o un fracaso en el momento menos esperado. Cuando no son tenidos en cuenta los costos atribuibles a un producto, no se pueden optimizar procesos, materia prima, mano de obra y entre otros, lo que trae como consecuencia una toma de decisiones erróneas y desalineadas con el fin de la entidad. “La falta de un Modelo de Costo de Producción hace que la Microempresa la Montañita” no cuente con información más real y exacta por lo que es necesario evaluar el comportamiento de cada uno de su proceso y consecuentemente incorpora cambios para su propio beneficio tomando en cuenta las características y necesidades, la misma servirá de base para tomar decisiones.

5.1.1 Nudos Problemáticos

- Falta de presupuesto
- Falta de un proyecto de Marketing
- Escasa publicidad en los medios de comunicación
- Escasa defunción

- Poca comercialización
- Menor número de cliente

El cacao ecuatoriano cautiva al mercado internacional, y una prueba de ellos es que durante los primeros tres meses han aumentado los ingresos por sus ventas externas en un 90%. Excelente calidad, aroma floral y sabor excepcional son algunas de las características que han otorgado al cacao “Nacional” ecuatoriano el reconocimiento internacional.

Debido al interés mostrado por el mercado internacional, se busca mejorar la producción del cacao tradicional, ya que, al aumentar la producción, aumenta también la demanda.

Existen tres razones fundamentales por las cuales una microempresa se interesa en implementar un adecuado costo de producción como es:

- Aumentar la calidad
- Controlar mejor sus operaciones
- Integrar su información
- Debido al interés mostrado por el mercado internacional.
- Se busca mejorar la producción de cacao tradicional.
- Aumentar la producción.
- Aumentar la demanda.

La falta de control de sus ingresos, egreso de la materia prima y la mano de obra, es necesario un modelo de producción, se tiene en cuenta las causas que genera el problema desde el punto de vista de la materia empleada para la elaboración del chocolate artesanal, para identificar los riesgos que están inmerso en las actividades de un proceso o subproceso que realizan las mujeres. Tiempo innecesario utilizado para la producción de la elaboración del chocolate artesanal.

La presente investigación se realizará en el periodo comprendido con un plazo determinado en la producción y elaboración de Chocolate Artesanal de la Microempresa La Montañita Del Cantón Pangua.

Puntos cardinales

- **Norte:** Pívalo, Pujilí
- **Sur:** con el rio Piñanatug que divide a la Provincia de Cotopaxi con Bolívar.
- **Este:** Angamarca, Pujilí.
- **Oeste:** Quinsaloma; Ventana, Quevedo.

5.2. Formulación del Problema

¿Cómo diseñar un modelo de costo de producción para la elaboración de chocolate artesanal de la microempresa la Montañita?

6. Objetivos

6.1. Objetivo general

- Diseñar un modelo de Costo de Producción para la elaboración de chocolate Artesanal de la Microempresa La Montañita del Cantón Pangua Provincia de Cotopaxi Año 2020.

6.1. Objetivo específico

- Diagnosticar las actividades del proceso de producción para la elaboración de chocolate artesanal de la Microempresa la Montañita.
- Determinar mediante el cálculo el costo de producción para la elaboración de chocolate artesanal de la Microempresa la Montañita.
- Proponer el modelo de costo para la producción y elaboración del chocolate artesanal de la Microempresa la Montañita.

7. Actividades y sistema de tarea en relación de los objetivos planteados.

Tabla 2 actividades y sistemas de tareas en relación de los objetivos

Objetivos específicos	Actividad	Resultados de la actividad	Medios de verificación
<ul style="list-style-type: none"> Diagnosticar las actividades del proceso de producción para la elaboración del chocolate artesanal de la Microempresa La Montañita 	<ul style="list-style-type: none"> Visita a la microempresa “La Montañita”, para la recolección de información. Revisión y análisis de información. 	<ul style="list-style-type: none"> Conocimiento del de la elaboración de chocolate artesanal. Presentación de los procesos productivos para la elaboración mediante flujo gamas. 	<ul style="list-style-type: none"> Entrevista Encuesta Flujo de procesos
<ul style="list-style-type: none"> Determinar mediante el cálculo del costo de producción para la elaboración del chocolate artesanal de la Microempresa La Montañita. 	<ul style="list-style-type: none"> Calcular y determinar los costos totales asociados a cada proceso productivo del chocolate artesanal. 	<ul style="list-style-type: none"> Obtención de los costos de producción (totales y unitarios), por media del sistema de costeo por proceso. 	<ul style="list-style-type: none"> Hoja de cálculo de costo de producción
<ul style="list-style-type: none"> Proponer el modelo de costo para la producción y elaboración del chocolate artesanal de la Microempresa La Montañita 	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de un modelo de costos por proceso acorde a las necesidades de la microempresa “La Montañita” 	<ul style="list-style-type: none"> Buen manejo de los costos de producción para la elaboración del chocolate artesanal en la microempresa “La Montañita” 	<ul style="list-style-type: none"> Modelo de costos por proceso.

Fuente: Estudiantes investigadoras

Elaborado por: Las Autoras

8. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICA TÉCNICA

8.1 Antecedentes investigativos

Para la realización del siguiente trabajo investigativo se observó que existían temas o proyectos que servirán de base para el desarrollo del proyecto. El presente trabajo de investigación nace de la necesidad de conocer modelo de costo de producción para la elaboración del chocolate artesanal en la Microempresa La Montañita Del Catón Pangua.

En el repositorio de la Universidad técnica de Ambato y en la biblioteca de la Facultad de Contabilidad y Auditoría, Administración y Marketing; no se encontró investigadores directamente relacionados al sector chocolatero, pero mediante los datos levantados en el proceso de recopilación de información se podrá contar con un documento que haga mención de la actividad productiva de los chocolateros en el sector del Cantón Pangua Provincia de Cotopaxi, la Microempresa la Montañita elaboración de chocolate artesanal. (Sánchez, 2015)

El estudio se basa en la producción de Chocolate artesanal que se desea realizar para esta investigación, ayuda a reconocer ¿Qué espacio ocupa en el mercado local los productores de chocolate artesanal en el cantón Pangua?, tal interrogante desencadena en el objetivo de poder obtener un aproximado de quienes serán nuestros consumidores actuales y potenciales, para poder determinar una producción de calidad y con los estándares de exportación

Mejorando la matriz productiva para que los productores obtengan una mejor rentabilidad mes a mes en un grupo de mujeres que se encarga de la producción de Chocolate Artesanal. (Arias & Brito, 2015).

8.1.2 Fundamentación conceptual

8.1.2.1 Producción

La producción artesanal, tiene por finalidad la creación de un objetivo producido en “forma predominante manual con o sin ayuda de herramienta y maquinas, generalmente con utilización de materias primas locales y procesos de transformación y elaboración transmitidos de generación en generación” (Ramirez, 2013) Con las variaciones propias que la imprime la creación individual del artesano. “Es una expresión representativa de su cultura y factor de identidad de la comunidad” (Cuevas , 2010)

La producción de Chocolate Artesanal es unos de los alimentos más esquisitos que existen. Pocos resisten a la tentación de comerlos, “La producción de chocolate artesanal es la actividad donde las personas aplican determinadas acciones para la obtención de algo más elaborado con un valor agregado” (Sinisterra & Rincón, 2006)

El “Chocolate Natural” es cacao tradicional de Chocolate donde se trabaja de manera artesanal con un proceso tradición .de elaboración de los diferentes productos a la venta que se ofrece en el mercado local y nacional, hay que recordar que al comer chocolate es beneficioso para la salud, consumido con moderación es excelente frente a la tristeza y la ansiedad.

“La elaboración del chocolate artesanal es el conjunto del proceso que permiten desde la fruta del árbol del cacao (*Teobroma cacao* L.), elaborar chocolate y sus diversas formas y tipologías. (Weston, 2006)

La función de producción, es una perspectiva más contemporánea, se contribuye en un eslabón clave de la organización para responder de manera efectiva y distintiva, de necesidades, deseos y expectativas de los clientes, para los cuales es necesario diseñar, formular y poner en práctica estrategias de producción adecuada y pertinente. La producción puede desempeñar diferentes roles estratégicos en la empresa desde una total neutralidad interna hasta contribuirse en su principal

fuelle generadora de ventajas, competitiva, distintiva, dependiendo de cómo sea percibida esta función para la alta gerencia. (Charles, Horngren, & Skikant, 2003)

8.1.2.2 Importancia

Su importancia es la creación de producto, generación de empleo, dinamizando el mercado. La realización de producto, permite que existan nuevas tecnologías para el mejoramiento del proceso, aunque sean estos artesanales

8.1.3 Generalidades

La contabilidad se define a proporcional información financiera entidad económica, información que permite el diagnóstico y la toma de decisiones. Un sistema contable que proporciona información para determinar los costos de un bien o servicio, el beneficio o control de las operaciones se denomina contabilidad de costos.

8.1.4 Factores de Producción Artesanal

Los procesos productivos son un conjunto de operaciones planificadas de transformación de determinados factores o insumos en bienes o servicios mediante la aplicación de un procedimiento tecnológico.

“Se entiende que la producción de la elaboración de chocolate, es una actividad económica que desempeñan las personas, para la obtención de un producto terminado y con más notificaciones en aplicaciones de los procesos mediante su propia experimentación” (SEPS, 2012)

En términos económicos la producción de un producto se realiza con los denominados factores de producción y son interacción. Entre los más conocidos son: tierra capital y el trabajo, pero se ha considerado mencionar que el tiempo y la tecnología son otros que abran de considerarse.

8.1.5 Productividad

Se considera la relación entre la cantidad de bienes y servicios producidos y la cantidad de recurso utilizados. En la fabricación de productividad sirve para evaluar el rendimiento de los talleres, maquinas, los equipos de trabajos y los empleados.

8.1.6 Rentabilidad Económica

También se puede definir como rentabilidad al activo o al beneficio que estos han generado por cada euro invertido en la empresa. Es un indicador que releja muy bien el desempeño económico de la empresa.

8.1.7 Empresa

Es una unidad económica que mediante la combinación de los factores ofrece bienes y servicios de excelente calidad a precio racionale para los consumidores, con el propósito de obtener un beneficio económico y social.

Toda empresa sea industrial, comercial o de servicio lleva a cabo procesos económicos y financieros que afectan a la sociedad; por lo tanto, es necesario que tenga una base legal sobre la cual puedan rendir cuenta; además, es una estructura financiera que le permite proporcional información sobre su situación.

“La Montañita” hace 14 años entre el aroma y sabor del chocolate elaborado artesanalmente.

La asociación La Montañita integrada por 21 mujeres y ubicada en el recinto San Jacinto de las Peñas Cantón Pangua, inicio su trabajo hace 14 años con una actividad sin fines de lucro, pero el contar con la materia prima en la zona, motivo que este grupo de mujeres empiece a procesar el cacao de manera artesanal hasta convertirlo en pasta de cacao.

“Al principio lo hacían de manera rustica” señala Esperanza Espín, socia de la microempresa “La Montañita”, el molido hacían a mano en un pequeño molino, después de varias gestiones obtuvieron un molino con motor, a esto se sumó la mejora de la presentación.

Sin embargo, el Gobierno Provincial de Cotopaxi, a través de la dirección de Fomento productivo y sus técnicas, incentivaron a las actividades a las mujeres emprendedoras para levantarse un proyecto y en el 2016 se adjudicaron los recursos necesarios para la implementación de la planta procesadora de cacao.

La primera etapa fue entregada logrando secar, tostar, pelar, escoger y moler el cacao, pero era necesario más implementos que permitan complementar el proceso de la elaboración de pasta de cacao. En noviembre al cumplir 1 año de la primera implementación, la prefectura entregó la segunda etapa de la implementación con neveras, aire acondicionado y otros implementos que eran necesarios.

La entrega de la maquinaria y la implementación de la segunda etapa, permite que la producción sea rápida y eficiente, el chocolate se almacena en la planta.

La entrega del equipamiento permite encaminar la obtención de registro sanitario, lo que permitirá buscar mercados locales y provinciales permitiendo llegar a más lugares de Cotopaxi y provincias cercanas.

8.1.7.1 Empresas comerciales

Son aquellas que se dedican a la compra y venta de mercadería (artículos elaborados por el sector de la producción), actuando con el intermediario entre productores y consumidores, actividad que les permite adecuados márgenes de ganancias.

8.1.7.2 Empresas industriales

Son aquellas empresas que se utilizan los factores de producción (dinero, maquinarias, materiales, manos de obra y tecnología) transformación de forma o de fondo las materias primas en producto terminado o semielaborado, los mismo que posteriormente son comercializados generando márgenes de utilidad.

Productiva en términos de empleados es sinónimo de rendimiento. En un enfoque sistemático se dice que es algo o alguien productivo con una cantidad de recurso (insumos) en un periodo de tiempo que se obtienen el máximo de producto. (Acosta, 2014)

8.1.8 Productividad total

Hace referencia a la relación entre la productividad total y la suma de los factores hace la medida de productividad total refleja el importante conjunto de todos los insumos al fabricar los productos. En todas las definiciones anteriores, tanto la producción como los insumos se expresan en términos reales o físicos, convirtiéndose en valores contantes (a cualquier otra moneda), en un periodo de referencia a la microempresa al elaborar su costo.

8.1.9 Contabilidad de costos

Es un sistema contable especial, que tiene como objetivo principal suministrar los elementos necesarios para el cálculo, análisis, calificación y registro de los costos de producción.

Se encarga de la acumulación y el análisis de la información para uso interno de los gerentes en lo que, a planeación, control y toma de decisiones. La contabilidad de costo permite conocer el valor de todos los elementos del costo de producción de un bien y/o servicio, para calcular el costo unitario para fijar el precio de la venta y el manejo de las unidades empresariales, lo cual ofrece la información real sobre los costos y gastos que tiene la empresa.

8.1.9.1. Importancia de la contabilidad de costos

La contabilidad de costos permite conocer la relevancia que tiene la empresa, registra y sintetiza todos los costos que se ha generado al final de la producción con esto nos permite establecer los precios de venta correcto y nos permite un mejor control de las operaciones e información que facilite para la toma de decisiones.

Fines principales de la contabilidad de costos

- Calcular el costo unitario del producto terminado.
- Evaluación de inventarios y cálculo de utilidades.
- Conocer la importancia de cada uno de los elementos del costo, lo que permite tomar decisiones acertadas.
- Fijación de política y planeación a largo plazo.

8.1.10. Gasto

Según (Pedrosa, 2015) los gastos son la utilización o consumo de un bien o servicio a cambio de una contra presentación se puede realizar mediante una cantidad saliente de dinero. También se denomina egreso.

El gasto es el pago que se realiza mediante la una cantidad de dinero ya sea en efectivo, es una pérdida, lo cual reduce el beneficio que tiene empresa.

8.1.10.1. Tipo de gasto

- **Gastos fijos:** se realiza casi que obligatoriamente cada cierto tiempo, por lo general son mensuales y no varía en cuanto al monto que impliquen.
- **Gastos variables:** Aquellos que no tienen un monto fijo, depende usualmente del consumo para que se cobren, es decir, entre más se usa estos bienes, más costoso.

- **Gastos inesperados o de emergencia:** Son los que teníamos incluidos o previstos en el presupuesto, como puede ser que de un momento a otro tengamos que ir de emergencia el médico o comprar medicinas.
- **Gasto “Hormiga”:** Les llaman así a los gastos que van surgiendo de a poco, que no son realmente costosos, pero al final suman bastantes para el presupuesto.
- **Gastos flexibles:** Se les llaman de este modo a los gastos que no podemos evitar, aunque si podremos decidir cuánto se gastara en ellos.
- **Gastos discrecionales:** Es el dinero que el individuo desea gastar y está destinado al ocio, como una salida al parque de diversiones o una comida.

Según su contexto, pueden ser personales o empresariales:

- **Gastos personales:** Son realizados por una persona o conjunto familiar, entre estos tenemos los tipos ya mencionados (fijos y variables), los esenciales (como la vivienda y servicios); y los opcionales (los que decidimos realizar o no, ya que no es algo supremamente importante, como unas vacaciones).
- **Gastos empresariales:** Para una empresa los gastos son dinero que técnicamente “se pierde”, aunque esto está balanceado de acuerdo a la entrada de dinero.
- **Gasto de capital:** Se necesita para la producción de bienes o servicios.
- **Gastos administrativos:** Están asociados a la financiación de la organización.
- **Gasto financiero:** Deudas que tiene una empresa.
- **Gastos de transferencia:** Dinero que se destinan a prestaciones o crédito social.

8.1.11. Costo

Es el conjunto de valores incurridos en un periodo perfectamente identificados con el producto que se fabrica. El costo es recuperable.

Objetivos de los costos

- Sirve de base para establecer políticas de precios.
- tomar decisiones de área de producción.
- valorizar los inventarios.
- controlar la efectividad de la gestión
- facilitar el planteamiento y control del proceso productivo.

8.1.11.1 Tipo de costos

Costo directo

Los costos directos son los que intervienen de manera directa en los costos directos a realización y producción de los productos o servicios que ofrece una empresa. El coste que incurra en la prestación de un servicio en la producción, es probable que mayor sea el precio venta, para poder obtener beneficio. Los costos directo acepta directamente el precio de un producto o servicio, los insumos generales de los bienes y servicios del proyecto son los principales la materia prima, mano de obra.

Costo indirecto

Indica que son aquellos costos que no se incluyen directamente en la salida del proceso de fabricación ya que no se puede identificar directamente con el producto elaborado, pesar de que son costos que no provienen de materiales directos, mano de obra, gastos administrativos o ventas. Destacan que los costos indirectos a los productos o servicios es necesario un cálculo de los mismos, que pueden realizarse de diferentes formas como pueden ser mano de obra indirecta y los gastos indirectos.

Costos fijos

Costos fijos son aquellos costos que la empresa siempre debe cancelar, independientemente de su nivel de producción, a pesar que se presenta cambios en el volumen de producción no hay alteración alguna. Los costos fijos son aquellos que no cambian las calidades de precio elaborado no se incrementa ni se disminuye.

Costos variables

Estos costos son lo contrario de los costos fijos por lo que esta aumenta o disminuye su precio, costos variables están en son aquellos costos que varían de acuerdo con la producción que se desarrolla en una empresa, con la cantidad de bienes o servicios que se estén produciendo.

8.1.11.2 Clasificación de los costos



Figura 1 Clasificación de los costos

Fuente: Tomado de Jame (2016)

8.1.12 Costo de producción

Son aquellos costos que se aplican con el propósito de transformación de forma o de fondo la materia prima en productos terminados o semielaborados utilizando fuerza de trabajo, maquinarias, equipo y otros.

Costo de producción de acuerdo al párrafo 12 de la NIC 12 Existencias, indica que los costos de transformación de las existencias comprenderán aquellos costos directamente relacionados con las unidades producidas, tales como la mano de obra directa. También comprenderán una parte, calculada de forma sistemática, de los costos indirectos, variables o fijos, en los que se haya incurrido para transformar la materia prima en productos terminados. Costos indirectos fijos son aquellos que permanecen relativamente constantes con independencia de volumen de producción tales como amortización y mantenimiento de edificio y equipo de fabricación, así como los costes de la gestión y administración de la planta. Costos indirectos variables son todos aquellos que varían directamente o casi directamente, con el volumen de producción obtenido, tales como los materiales y la mano de obra directa.

8.1.12.1 Componente del costo de Producción.

- Costo primo = materia prima + mano de obra directa.
- Costos de transformación = mano de obra directa + costos Indirectos.
- Costo de producción = costo primo + gasto indirecto.
- Gastos de operación = gastos de distribución + gasto de administración + gasto de financiación.
- Costo total = costo de producción + gasto de operación.
- Precio de venta = costo total + % de utilidad deseado.

8.1.12.2 Ciclo de costo de producción

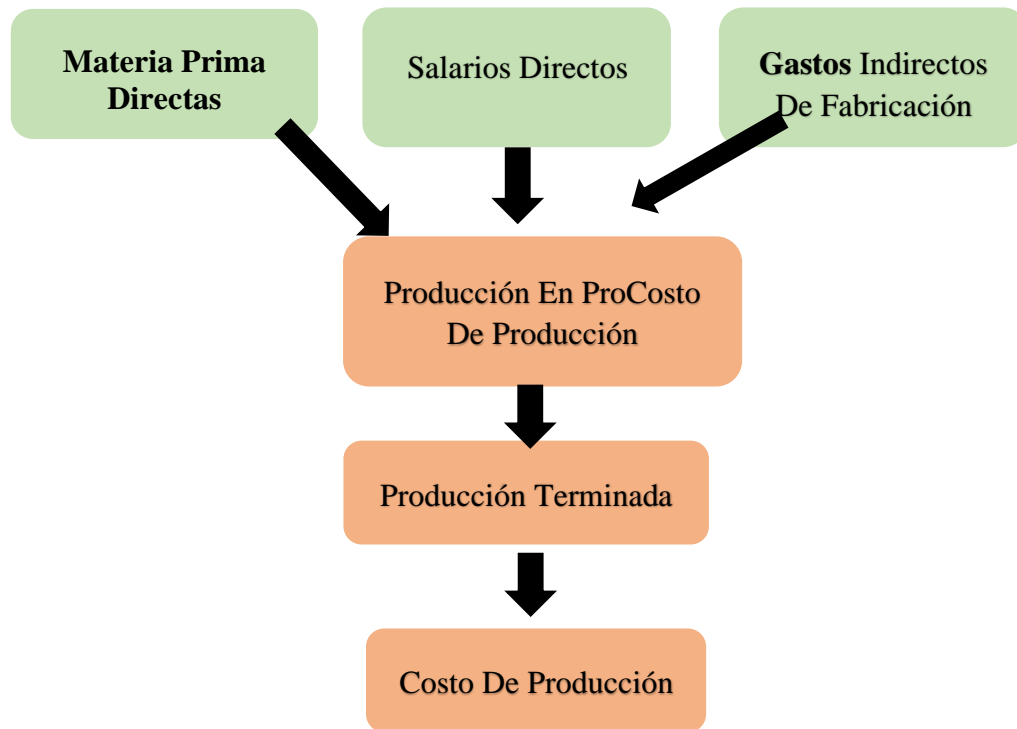


Figura 2 Clasificación de los costos
Elaborado por: Las Autoras

8.1.13. Empresas de producción

Las empresas de producción son las que se encargan de transformar la materia prima en un producto elaborado o semielaborado, para tal proceso se reconocen los elementos de los costos de producción: materiales, mano de obra y gastos generales de fabricación. Desde un punto de vista elemental el costo de un producto se obtiene sumando los costos de producción.

El propósito de la contabilidad (contabilidad de costos) consiste en costear razonablemente el bien o servicios dentro del proceso productivo y al mismo tiempo contar con instrumentos de control eficaces para materiales, mano de obra y demás insumos utilizados en la producción. En consecuencia, las empresas de transformación deben implementar procesos de costeo oportuno y eficiente. Se hace necesario seleccionar e implementar sistemas de costeo adecuado al tipo de

producto, a su forma y flujo de producción. Es importante mencionar que hay dos metodologías para acumular los costos: bien sea por órdenes de producción o bien por procesos, lo cual está evaluado por las normas internacionales de cada país las leyes tributarias.

El cacao fino y de aroma tiene características distintivas de aroma y sabor buscadas por los fabricantes de chocolate. Representa únicamente al 5% de la producción mundial de cacao. Ecuador, por sus condiciones geográficas y su riqueza en recursos biológicos, es el productor por excelencia de Cacao Arriba fino y de aroma (63% de la producción mundial) proveniente de la variedad Nacional cuyo sabor ha sido reconocido durante siglos en el mercado internacional. (ANECACAO, 2015)

8.1.14. Chocolate

El chocolate es una valiosa fuente de carbohidratos, grasas, proteínas, vitaminas y minerales. A menudo se emplean como fuente de energía rápida. El chocolate con leche, al que se añade mantequilla de cacao, es uno de los más populares. (Zamora, 2016). Leche y azúcar que contengan. En diferentes países se produce cacao y son pocos los países que procesan el cacao para la obtención de chocolate. (Camargo, 2016)

8.1.14.1 Chocolate con propósito ético y social

Se o podrá observar en los consumidores del mercado norteamericano es su preferencia a un chocolate con alto nivel diferenciado, es decir con un valor ético y social. Lo que busca esta tendencia es autenticidad, y poder medir el origen natural y social de cada uno de los materiales utilizados en la elaboración del chocolate. Las personas amantes del chocolate han escogido hacer del planeta un mundo mejor, buscando productos con sello de Alianza para Bosques (Rainforest Alliance), este tipo de certificado esta obtenido fuera e ingresado a los supermercados de EE.UU. con gran fuerzas y aceptación. Estos chocolates diferenciados se venden al por menos, en locales más pequeños, tiendas de alimentos naturales, independientes y tiendas de especialidad. Otro

producto que persigue esta tendencia son los chocolates con certificados orgánicos y comercio justo.

La certificación de comercio justo (Fair- Trade) en los chocolates es un segmento de rápido crecimiento en el mercado, este movimiento busca promover el desarrollo sostenible de los países subdesarrollados. (Urbina, 2006)

8.1.14.2. Propiedades del chocolate

El chocolate contiene la perfecta combinación para producir algunos cambios en la química de nuestro cerebro. Por sus diferentes componentes, estimula la liberación de serotonina que, es aquella sustancia que provoca una sensación de bienes, vitales y alegría. Siempre que lo consumamos con moderación, en las porciones adecuadas y lo combinemos con la práctica regular de actividad física podremos disfrutar de todos sus beneficios (López, 2004)

Proceso de producción, para elaborar los chocolates orgánicos propuestos para este proyecto se seguirá el siguiente proceso:

- Ingreso de materias primas
- Secado
- Almacenamiento
- Limpieza de cacao
- Tostado
- Formulación y mezclado
- Moldeado
- Enfriamiento
- Empaque y almacenamiento
- Comercialización del producto terminado del chocolate artesanal

8.1.14.3. Proceso de producción del chocolate

Ingreso de materia prima: llevar el cacao recolectado a la fábrica para su elaboración

Secado: Se seca la pulpa “la baba” del cacao, reduciendo la humedad del grano en menos del 8% para así prevenir y controlar la generación de moho en menos del 4% de los granos, durante 3-5 días dependiendo del sol y de fermentado (menos tiempo). El secado es bajo marquesina y se lo hace sobre madera o a su vez sobre malla plástica.

Almacenamiento: Se almacena por un mes el grano de cacao para ingresar al nuevo proceso de producción de chocolate orgánico.

Limpieza de cacao: En este proceso tratan de eliminar manualmente cualquier material, basura u objetivo que no sea grano de cacao, de tal manera que se asegura que solamente entre el cacao al proceso de producción, asegurado así la calidad del chocolate y protegido los equipos.

Tostado: Este proceso consiste en tostar el cacao por varios minutos para aflojar y segregar fácilmente la cascara; lo cual es importante antes de proceder con el proceso de chocolate, pues a través de este proceso se desarrolla el sabor del chocolate. En los procesos artesanales por lo general, el pre tueste y el tueste se hacen simultáneamente en cualquier horno, evitando el sobre tueste y sobre todo el transferir olor a humo, combustible o carbón. El tostado es importante, además, porque mata todos los microbios que han entrado al proceso con el cacao crudo.

Molino: Este proceso consiste en moler el cacao descascarado entre 1 a 3 etapas 108 dependiendo del artesano y su preferencia para crear una pasta de cacao la misma que es cacao en su forma líquida y que es el ingrediente principal del chocolate, el molino de forma artesanal se lo hace de la misma manera como se muele el ajo para obtener pasta o a su vez utilizando equipos diversos como por ejemplo el molino a mano.

Formulación a mano: En la formulación se agregan y mezclan el licor de cacao con todos los ingredientes, en si es la receta del chocolate elaborado de forma. En el mezclado se asegura la distribución homogénea de los ingredientes para crear una pasta final.

Empaque: Después de realizar el producto se realiza el empaquetamiento para distribuirlo.

Almacenamiento. - Se llevan las cajas embaladas con los productos terminados al área de almacén determinado, en donde se clasifican por pedidos y productos.

8.1.14.4 Ingredientes para la elaboración del chocolate

- Cacao
- Leche en polvo
- Azúcar

8.1.14.5. La elaboración de chocolate se realiza de la siguiente manera

El cacao primero se recepciones, luego pasa por un proceso de limpieza y tostado que se puede realizar por medios de un tostador industrial o en una olla casera. El pelado o descarrillado se ejecuta de forma manual con la ayuda de una piedra de moler. El molino se desarrolla en un molino eléctrico de forma que las partículas de cacao queden muy finas, para esto se pasa de dos a tres veces el cacao por el molino. En el mezclado se agrega azúcar, para posteriormente pasar a los moldes que se colocan en un refrigerador para enfriar la mezcla. Luego se sacan de los moldes para empacar y de ultimo la comercialización y distribuir el producto (Beckett, 1990).

8.1.14.6. Características del chocolate

El chocolate presenta algunas características, a continuación, se les presenta algunas de ellas.

- El aroma: El aroma es intenso, el chocolate es elaborado con cacao puro y de buena calidad.

- El sabor: El sabor es único, por lo cual está elaborado artesanalmente, el cacao es recolectado y secado por ellos mismos lo cual al hacer el sabor del chocolate sea agradable.

8.1.14.7. Determinación de los Costos de producción

Los costos de producción no son más que un reflejo de las determinaciones realizadas en el estudio técnico. Un error en el costo de producción generalmente se atribuye a un error de cálculo en el estudio y no a la determinación del costo en sí. Hay que tener claro que el proceso de determinación de los costos de producción es una actividad de ingeniería más que de contabilidad ya que se requieren conocer el proceso productivo a profundidad. Estos incluyen. (Alera, 1994)

- Costo de materia prima.
- Costo de mano de obra.
- Costo de control y calidad.
- Costo de mantenimiento.
- Otros costos.
- Costos de administración.

Son como su nombre lo indica los costos que provienen para realizar la administración de la empresa. Sin embargo, se tiende a creer que estos costos incluyen solamente el área de gerencia y de los contadores, esto también incluyen todos los gastos en los que incurren las diferentes áreas que existen en la empresa.

8.1.15. Modelo o Sistema de costos

8.1.15.1. Costo por procesos

Es un método de cálculo de costes que se utiliza principalmente en la fabricación, donde las unidades se producen en masa de forma continua a través de uno o más procesos. Ejemplos de esto

incluyen la fabricación de gomas de borrar, productos químicos o alimentos procesados. (Goñaz Del Aguila, 2016).

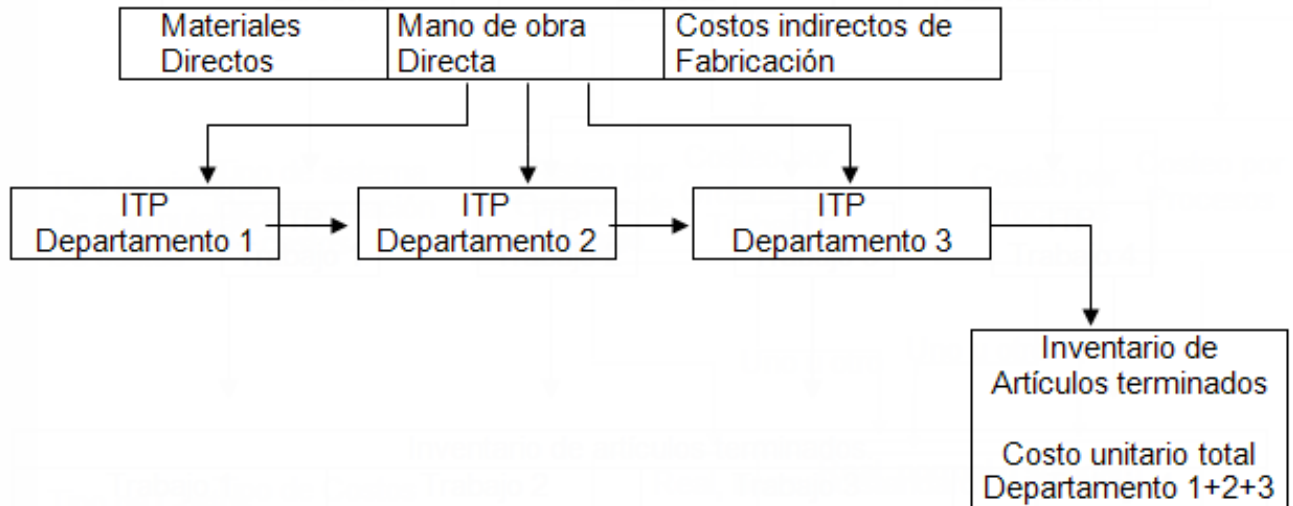


Figura 3 Sistema de costo por procesos

Fuente: Tomado de Hernández (2015).

Los Costos por Procesos son utilizados en empresas de producción masiva y continua de artículos similares tales como la industria textil de procesos químicos, plásticos, cemento, acero, azúcar, petróleo, vidrio, minería, etc. En los cuales la producción se acumula periódicamente en los departamentos de producción o en centros de costos, bien sea en proceso secuenciales, consiste en un proceso que va de un departamento a otro hasta quedar totalmente terminado el artículo, o en procesos paralelos, independientes los uno de los otros, pero cuya unión final es necesaria para obtener el producto terminado. (Acción Educa, 2017)

8.1.15.1.1. Producción por departamentos

González (2003), manifiesta que el sistema de costos por procesos, se pone énfasis en los departamentos o en los centros de costos. En cada departamento o centro de costos se realizan diferentes procesos o funciones, tales como mezclado en el Departamento A y refinamiento en el

Departamento B. Un producto generalmente fluye a través de dos o más departamentos o centros de costo antes de que llegue al almacén de artículos terminados.

Los costos materiales, mano de obra e indirectos de fabricación producidos en cada departamento se cargan a cuentas separadas de trabajo en proceso. Cuando las unidades se terminan en un departamento, son transferidas al siguiente departamento del proceso acompañado de sus costos correspondientes.

8.1.15.1.2. Diagrama de flujo de los costos bajo el sistema de proceso

Todas las actividades u operaciones que realizan en una entidad son susceptibles de generar costos, aunque este estudio se delimita y orienta a los fines particularmente relacionados con el coste de la producción, es decir, a determinar y cuantificar los valores monetarios que se causan en la elaboración de los productos en un ente económico, donde el flujo de datos comprende las tareas, las actividades y los procesos que se realizan para la prestación de los servicios o para la conversión de los materiales o materias primas en los productos finales que dicho ente ofrece a sus usuarios o entorno socioeconómico, en general (Ramírez , García, & Pantoja, 2010).

En la siguiente figura me muestra el flujo de costos bajo el sistema de proceso

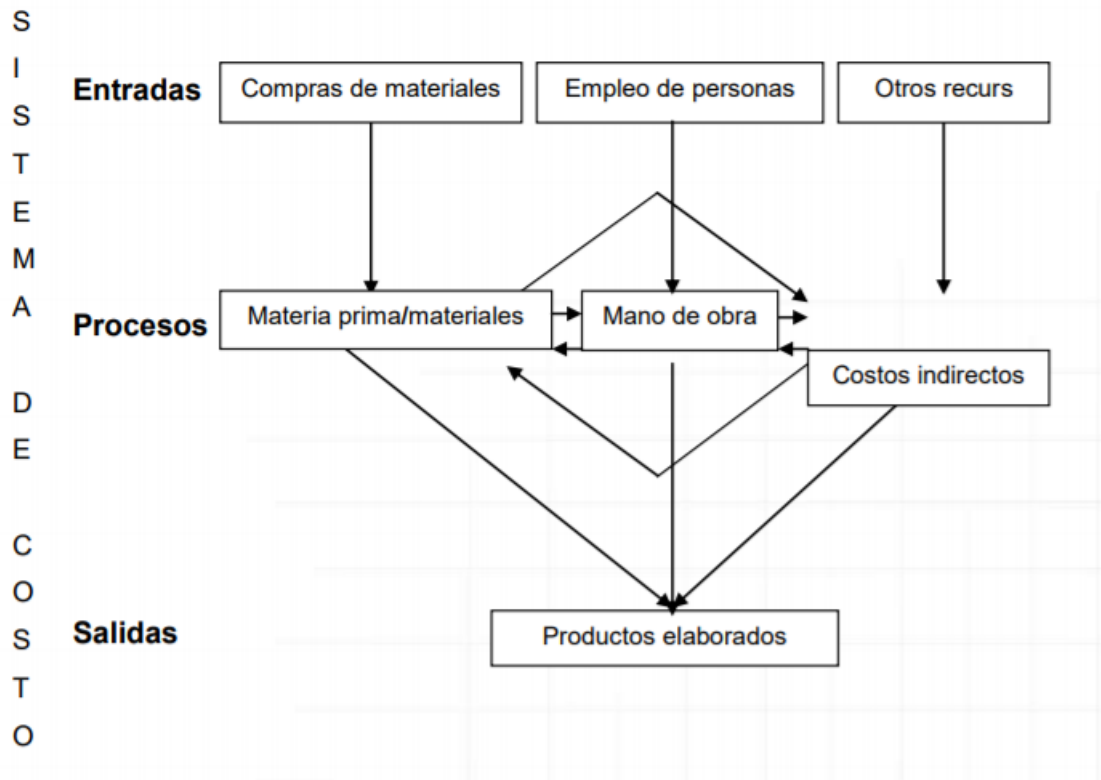


Figura 4 Flujo de costo bajo el sistema de proceso

Fuente: Tomado de (Ramirez , Garcia, & Pantoja, 2010).

8.1.15.2. Sistema de costos por órdenes de trabajo

Desde el punto de vista de Calero (2016), el sistema por órdenes se identifica de acuerdo a la fabricación de cada producto, los costos se pueden identificar mediante el producto terminado en particular a medida que se vaya realizando otros procesos de producción. (Pág. 35).

Tabla 3 Sistema de costeo por órdenes de producción

Unidad de costeo	Orden de producción
Modalidad de producción	Por lotes de productos iguales

Elaborado por: Las autoras

Fuente: (Vallejos & Chilibingua , 2015)

“Orden de producción” MODALIDAD DE PRODUCCIÓN: “Por lotes de productos iguales” Este sistema conocido también con los nombres de costos por órdenes de fabricación, por lotes de trabajo o por pedido de cliente, básicamente funciona así: La fabricación de un lote de productos iguales tiene su origen normalmente en una orden de producción. En algunos casos un pedido puede originar varios órdenes de producción, por tanto, los costos se acumularán por cada orden de producción por separado.

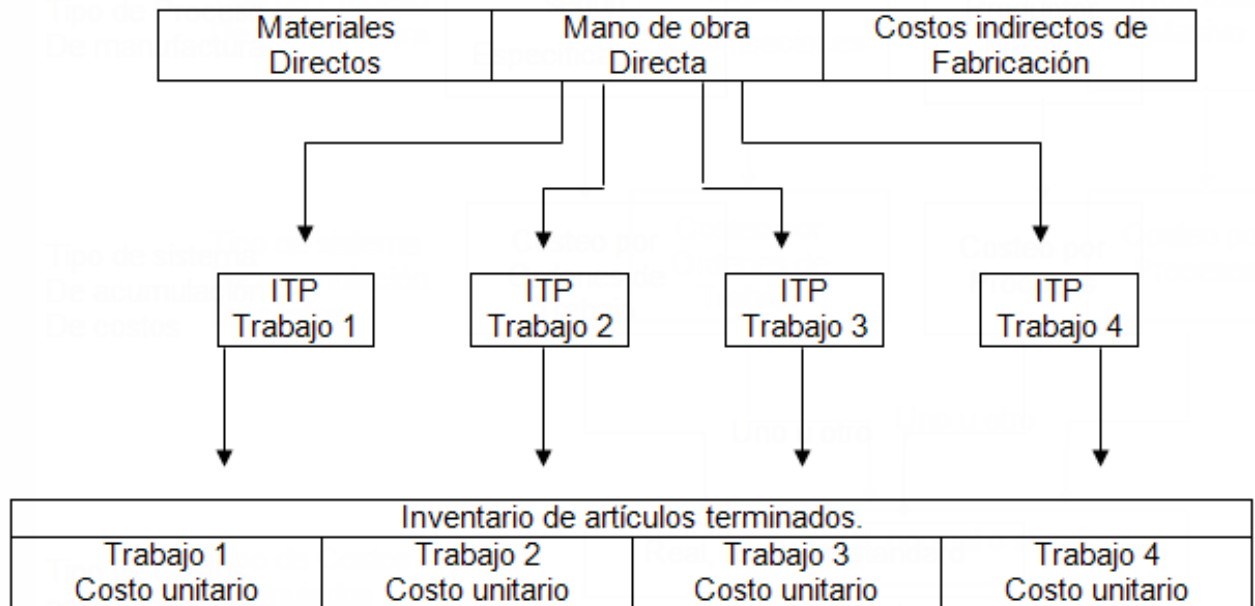


Figura 5 Sistema de costeo por órdenes de trabajo

Fuente: Tomado de Hernández (2015).

Se establece cuando la producción puede ser de un carácter interrumpido, lotificado diversificado que responde a órdenes e instrucciones concretas y específicas.

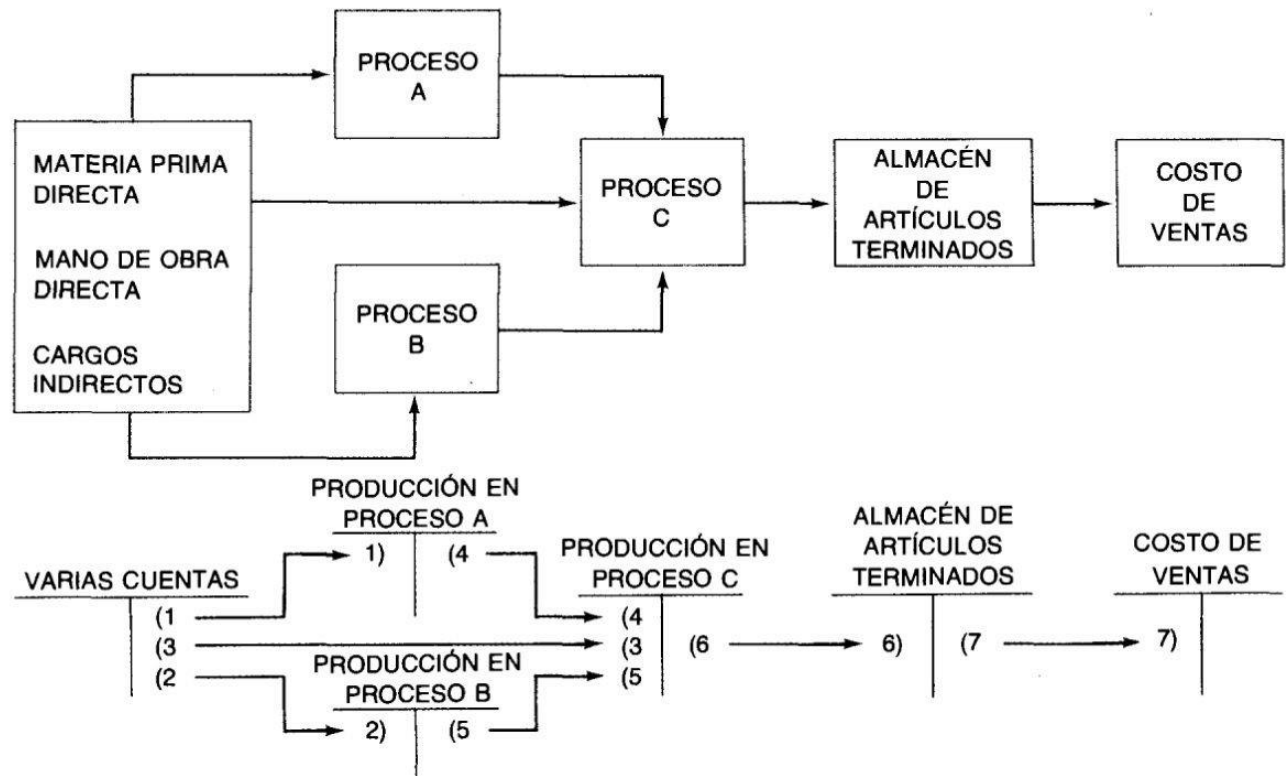


Figura 6 Sistema de costos por producción

Fuente: tomado del libro Contabilidad de costos de (Jiménez , 2010)

8.1.15.3. Sistemas de costos ABC

Define al Sistema de Costeo ABC como un proceso gerencial que ayuda en la administración de actividades y procesos del negocio, en y durante la toma de decisiones estratégicas y operacionales. Sistema que primero acumula los costos indirectos de cada una de las actividades de una organización y después asigna los costos de actividades a productos, servicios u otros objetos de costo que causaron esa actividad. (González del Rio, 2000)

El ABC (siglas en inglés de "Activity Based Costing" o "Costeo Basado en Actividades"), fue generado como un método destinado a dar solución a un problema que tiene lugar en la mayoría de las organizaciones que utilizan los sistemas tradicionales de costeo, consistentes ello en: la incapacidad de reportar los costos de productos individuales a un nivel razonable de exactitud así también la incapacidad de proporcionar retroinformación útil para la administración de la empresa a los efectos del control de las operaciones. (Morales, 2004).

El ABC analiza las actividades de los departamentos indirectos o de soporte dentro de la organización para calcular el costo de los productos terminados.

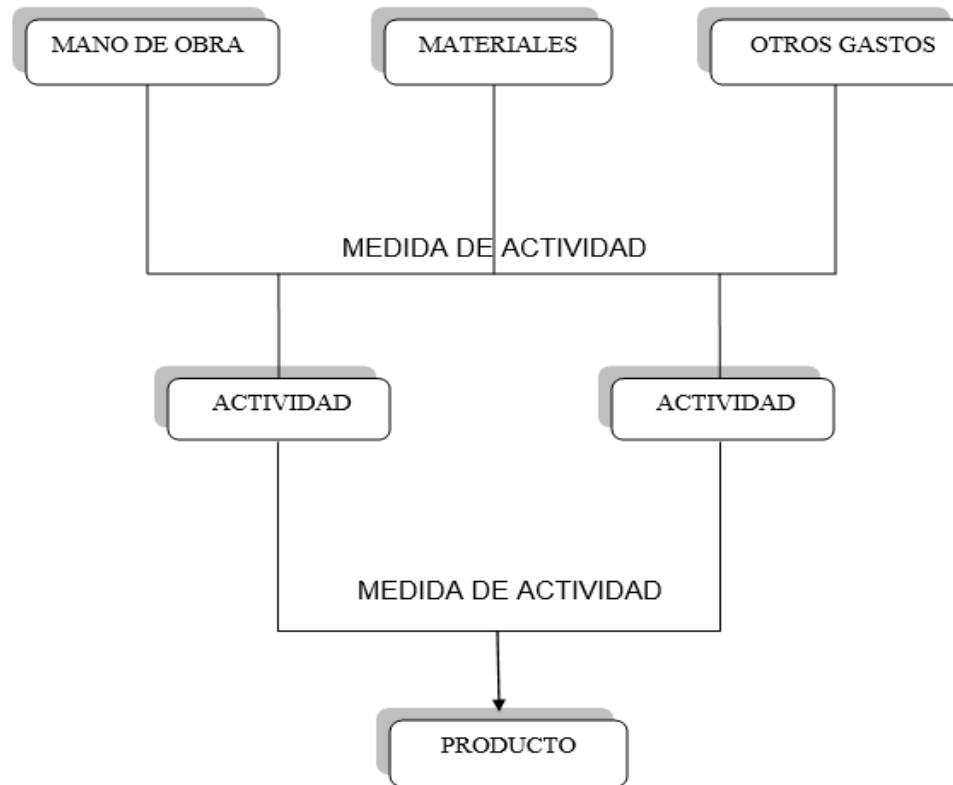


Figura 7 Flujo de recursos a las actividades y productos, Sistema de costos ABC

Fuente: Tomado de (Cuervo, Joaquin, & Osorio, 2007)

8.1.15.3.1. Importancia

El costeo basado en actividades es importante debido a que fomenta la mejora continua del desempeño de las actividades involucradas en cada uno de los procesos de producción.

Permitir a la gerencia medir la ejecución del trabajo, es decir, comparar el costo real de fabricación de un producto, de un servicio o de una función con un costo previamente determinado, este último puede obtenerse realmente en fecha reciente o puede ser un cálculo de que el costo debe representar cuando el trabajo se ejecuta bien. (Arias & Lopez, 2010).

8.1.15.3.2. Ventajas del modelo ABC

Según el sitio web de contabilidad PeruContable (2017), las ventajas para la implementación de este modelo de costos son:

- Jerarquización diferente del costo de sus productos, reflejando una corrección de los beneficios previamente atribuidos a los productos de bajo volumen.
- El análisis de los beneficios, prevé una nueva perspectiva para el examen del comportamiento de los costos.
- Se aumenta la credibilidad y la utilidad de la información de costeo, en la toma de decisiones.
- Facilita la implantación de la calidad total
- Elimina desperdicios y actividades que no agregan valor al producto.
- Facilita la utilización de la Cadena de valor como herramienta de la competitividad.
- Un mejor conocimiento de las actividades que generan los costos estructurales puede mejorar el control que se ejecute sobre los costos incurridos de esa naturaleza.

8.1.15.3.3. Desventajas del modelo ABC

- Es esencialmente un método de costeo histórico con las desventajas de estos.
- Se pueden incrementar las asignaciones arbitrarias de costos, porque los costos son incurridos al nivel de proceso no a nivel de producto.
- No es fácil seleccionar el conductor de costo de actividad que refleje el comportamiento de los costos y su implementación es costosa.
- Con un sistema ABC se corre el peligro de aumentar las imputaciones arbitrarias, si no se precisan criterios de decisión respecto a la combinación y reparto de estructuras comunes a las distintas actividades, a través de diversos fondos de costos y de inductores comunes de costos. (Perucontable, 2017).

8.1.15.3.4. Flujo del Costo Total

El procedimiento para la determinación de los costos y gastos de cada uno de los productos, bienes o servicios prestados por la empresa o de las diferentes áreas de responsabilidad parte de la asignación directa de los costos y gastos, la cual debe estar definida a partir de la clasificación contable que afecta los recursos causados en un período determinado, los cuales se deben registrar identificando el producto, proceso operativo, proceso de apoyo o administrativo que lo causó o generó. (Sora & Fuentes, 2014).

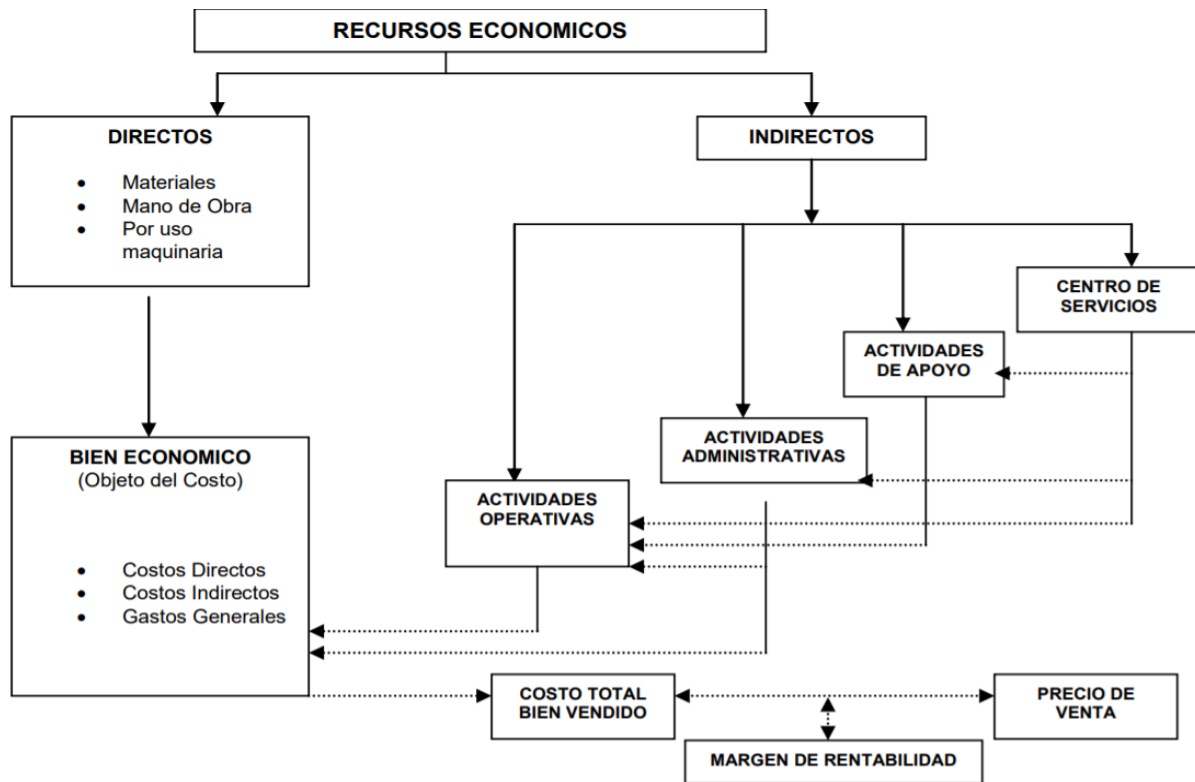


Figura 8 Costeo basado en actividades; Flujograma del costo total

Fuente: Tomado de (Aguirre Flores, 2018)

8.1.16. Elementos del costo

8.1.16.1. Materia prima

Son materiales que se utilizan para la transformación del producto, son los elementos naturales utilizados para la elaboración de un producto terminado. Son los insumos que se transforman a través de la mano de obra y los costos indirectos de fabricación. La materia prima se identifica cuando el producto ya está terminado, se la denomina así porque pasa a ser el primer elemento del costo de producción. (Goñaz del Aguilar, 2016)

Por otro lado, el autor Mendoza (2016), manifestó que la materia prima directa: “Son reconocidos por los materiales principales de fabricación, son visibles y de importancia para su realización.” (Pág. 15)

8.1.16.2. Mano de obra

Es el esfuerzo que realiza el trabajador para la realización de un producto. Puede estar directamente involucrada en la fabricación de un producto terminado que puede asociarse con este con facilidad y que tiene gran costo en la elaboración e indirecta, aquella que no tiene. El costo de la mano de obra va en función del tiempo trabajado, del tabulador de sueldos y salarios, del contrato colectivo de trabajo de la empresa, de la Ley Federal del Trabajo, de la Ley del Seguro Social y del Código Financiero del Distrito Federal, estos ordenamientos proveen la información para registrar los costos de la mano de obra.

La mano de obra directa se refiere a los sueldos y salarios pagados a los trabajadores que participan directamente en la fabricación de un producto específico o en la prestación de un servicio. El trabajo realizado debe estar relacionado con la tarea específica. Para una empresa que brinda servicios a sus clientes, la mano de obra directa es el trabajo realizado por los trabajadores que brindan el servicio directamente a los clientes, como auditores, abogados y consultores. (Zamora, 2016).

El costo de mano de obra directa incluye los salarios y los beneficios adicionales de los empleados de mano de obra directa y el costo del personal temporal que trabaja directamente en los productos del fabricante.

8.1.16.3. Costos indirectos de fabricación.

En la fabricación de un producto intervienen los materiales indirectos, la mano de obra indirecta entre otras que son de vital importancia en la determinación del costo total.

Materia prima indirecta: La materia prima indirecta son los materiales que están sujeto en transformación, no se puede identificar en los productos terminados, son los que son necesarios para la elaboración del producto, pero no es visible en su transformación completa, no lleva un control.

Mano de obra indirecta: Los que participan mediante la administración o talento humano, no están relacionados con la fabricación del producto. (Mendoza, 2016).

8.2. Marco Categorial

8.2.1. Costo de venta

Los costos de venta también son llamados costos de mercadotecnia y no implica solamente hace llegar productos al consumidor final sino entre muchas otras actividades la investigación y el desarrollo de nuevos mercados y productos adaptados a los gustos del consumidor. La magnitud de los costos de venta dependerá tanto del tamaño de la empresa, como del tipo de actividades que se desarrollen en cada uno de los departamentos. (Guzmán, 2008)

8.2.2. Costos financieros

Son los intereses que se deben pagar con relación a los capitales obtenidos en préstamos. Algunas veces estos costos se incluyen en los generales y de administración, pero se deben registrar por

separados ya que el capital prestado puede tener usos muy diversos. (Andrez Navarro Sanches, 2010)

8.2.3. Depreciación y amortización

La depreciación tiene la misma connotación que amortizan, pero el primero solo se aplica a los activos fijos ya que con el uso estos bienes valen menos, es decir, se deprecian. En cambio, la amortización solo se aplica a los activos diferidos o intangibles. (Alera, 1994)

8.2.4. Capital de trabajo

Desde un punto de vista contable este capital se define como la diferencia aritmética entre el activo circulante y el pasivo circulante. Desde el punto de vista práctico está representado por el capital adicional con el que hay que contar para que empiece a funcionar la empresa, esto en otras palabras la financiación de la primera producción antes de recibir ingresos.

8.2.5. Estado de resultado

El resultado es calcular la utilidad neta y los flujos netos de efectivo del proyecto, que son, en forma general, el beneficio real de la operación, que se obtienen: restando a los ingresos todos los costos en los que incurre la planta y los impuestos que se deben pagar. (Urbina, 2006)

8.2.6. Microempresa de producción

Este tipo de microempresa produce bienes mediante la transformación y extracción de materias primas. Las industrias a su vez son susceptibles de clasificarse en:

- **De transformación:** Como nombre lo indica transformar las materias primas en productos terminados.

- **Bienes de consumo:** Sus productos satisfacen directamente las necesidades del consumidor, por ejemplo, el calzado, los alimentos, el vestido, entre otros.
- **Producción artesanal:** Como su nombre lo indica el proceso de producción está a cargo de personas que se encargan de elaborar el producto manualmente. (Münch, Siniestra, Gonzalo, & Polaco , 2007)

8.2.7. Control de calidad

Asegurarse de que se establecen, implementación y mantienen los procesos necesarios para el sistema de gestión de la calidad. Informar a la alta dirección sobre el desempeño del sistema de gestión de la calidad y de cualquier necesidad de mejora. Asegurarse de que se promueva la toma de conciencia de los requisitos del cliente en todos los niveles de la organización y establecer estándares para que todos los productos.

8.2.8. Asesoría legal

Asesorar a las dependencias de la empresa, en asuntos de carácter jurídico. Asumir la defensa de la empresa en las acciones judiciales. Visar los contratos y documentos que requieran la empresa dándose conformidad desde el punto de vista legal. Compilar, sistematizar e interpretar la legalización aplicable a la empresa. Coordinar y supervisar a las asesorías externas.

Otras funciones que le encomiende la gerencia en el ámbito de su competencia.

Requerimiento legal para el inicio de la operación de la empresa esta necesitara los siguientes documentos legales. Como primer requisito la empresa deberá adquirir el RUC, el mismo que permitirá identificar la empresa frente a la administración tributaria. El siguiente requisito son licencias que expide el municipio para el funcionamiento de la fabricación. Registro sanitario que es dado por el Ministerio de Salud y Ministerio de Medio Ambiente. Registro de marcas, este proceso debe ser aprobado por el IEPI (Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual), después de un análisis de marcas ya existen en el mercado.

8.2.9. Presupuesto

De acuerdo con Sánchez son recursos de una empresa, que se formula para lograr en un cierto periodo los objetivos propuestos y se expresa en términos monetarios (Laura, 2019). Es la cantidad de dinero que necesitamos para los gastos que tiene una empresa y para poder lograr sus objetivos en un periodo determinado.

8.2.10. Cacao

El cacao es una fruta de origen tropical que proviene del árbol de cacao y que es el componente básico del chocolate. Las semillas de cacao son las que se utilizan en la elaboración del chocolate, concretamente mediante la extracción de estas semillas de cacao de dos productos derivado: la pasta de cacao, que es una materia sólida y la manteca de cacao, materia grasa. (Villagomez, 2013)

9. PREGUNTAS CIENTÍFICAS O HIPÓTESIS

¿Cómo se identifica el proceso productivo para la elaboración de chocolate artesanal de la microempresa “La Montañita”?

Luego de realizar la visita a microempresa “La Montañita” y a través de la elaboración de un flujograma, se identificó la organización cumple con siete procesos para elaborar el chocolate artesanal, el primer paso consta de la preparación de los materiales (cacao, leche, azúcar), seguido por el secado del cacao, para proceder a tostarlo, tras eso la mezcla de los ingredientes, el moderado del chocolate, la refrigeración y finalmente el empaque del producto, este proceso productivo le permite producir con calidad, equidad social y respeto al medio ambiente y brindar productos de calidad a los cliente.

¿Cómo se determina los costos incurridos en el proceso de la elaboración de chocolate artesanal?

Al realizarle la entrevista al Administrador nos manifestó cuales eran los costos incurridos durante las etapas del proceso de producción, por lo tanto, se procedió a la realización del cálculo en hojas de Excel para conocer los costos asociados de la materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación que nos permitió desarrollar el sistema de costos por procesos.

¿De qué manera beneficiara un modelo de costos por proceso para la elaboración de chocolate artesanal en la microempresa “La Montañita”?

El modelo de costos beneficiara a la gerencia en la toma de decisiones puesto que contara con información de los costos incurridos en cada proceso de elaboración de chocolate artesanal en la microempresa “La Montañita”, así midiendo el desempeño de la organización, la capacidad productiva con la optimización de los recursos, y por ende brindar un producto de calidad a los clientes.

10. METODOLOGIA Y DISEÑO EXPERIMENTAL

En la investigación se utilizó los siguientes métodos, instrumento y técnicas que se presenta a continuación:

10.1 Tipos de investigación

10.1.1 De campo

La investigación de campo para la generación de conocimiento requirió situarse de forma cercana a la problemática, es decir permitirá generar información de primera mano. La investigación de campo será aquella que se fundamentará en la obtención de información de fuentes primarias, por

lo general se efectúa en el lugar de la investigación, por lo tanto, se apoya en cuestiones, y observación. (Gómez, 2012)

Porque se realizó una recopilación de información en el mismo lugar donde se producen Montañita del Cantón Pangua sobre las disposiciones legales y reglamentarias.

10.1.2. Bibliografía

Es este tipo de investigación a disposiciones del individuo diferente fuentes secundarias de información, se refiere a la indagación o búsqueda de datos y conceptos en todas las fuentes de información disponible. Forma parte de la investigación científica. (Aquiahuatl, 2015)

La presente investigación de recopilación y análisis de información sobre modelo de costo de producción para la elaboración de chocolate artesanal, para tal efecto se recurrirá a libros, revista y tesis similares, lo que permitirá sustentar la investigación de forma científica.

10.1.3. Cuantitativo

Permitió obtener información de carácter numérico, es empleado en la investigación que usa como plataforma datos numéricos o cuantificables para hacer generaciones sobre un fenómeno. (Polimeni, 2002, pág. 20)

Se empleó para la recopilación y análisis de valores numéricos de los indicadores de gestión y el control interno en forma de datos numéricos que se sintetiza para la conclusión de datos medidos.

10.1.4. Cualitativo

La metodología cualitativa, como indica su propia denominación, tendrá como objetivo la descripción de las cualidades de su producción, pretenderá hallar un concepto que pueda abarcar una parte de la realidad. (Cadavid , 2019)

Sirvió para recopilar datos respecto a los procesos de gestión que lleva a cabo la Microempresa La Montañita y determinar esta área que permitirá determinar el nivel de cumplimiento de las normas, políticas y procedimiento establecido.

10.1.5 Descriptiva

Este tipo de investigación tiene como objetivo el conocimiento de las situaciones y actitudes mediante la descripción de actividades, objetivos, personas o procesos; no se limita a la recolección de datos sino a la identidad de las relaciones existenciales entre dos o más variables. Estos resultados posteriormente son resumidos y expuestos de manera cuidadosa. (Aquiaguatl E. , 2015, pág. 22)

Se empleó este tipo de investigación para presentar los resultados de modelo de costo de producción en la elaboración de chocolate artesanal un informe final.

10.2. Método de investigación

10.2.1 Método Inductivo

Se definió como un método cuya base es a partir de distintas ideas o premisas mediante la inducción llegar a una idea general. (Cadavid , 2019, pág. 45)

Este método se aplicó para el planteamiento del problema y la búsqueda de las respuestas para determinar el nivel de eficiencia, eficacia con el manejo de los recursos de la entidad.

10.2.2 Método Deductivo

El método deductivo por su parte se estuvo cimentado en tomar como inicio una premisa básica y desglosar diferentes conocimientos relacionados a esta. (Gómez, 2012, pág. 37)

Partiendo de situaciones generales explicadas en el marco teórico como son la definición de la empresa y sus procedimientos, posible adaptar dichos conocimientos a situaciones concretas en este caso a una microempresa del sector productivo.

10.2.3. Método analítico

Este método tiene como propósito descomponer en diferentes pares o elementos para determinar alguna causa, efecto o naturaleza con el propósito de ampliar el conocimiento sobre el mismo. (Polimeni, 2002, pág. 28)

A través de este método se analizarán las diversas actividades realizadas en la Microempresa Montañita del Cantón Pangua Provincia de Cotopaxi.

10.2.4 Método científico

Comprender un conjunto de procedimiento y técnicas para obtener conocimiento teórico válido con sustento científico a través del uso de instrucciones fiables, proporcionales de esta manera respuestas eficaces. (Cadavid , 2019, pág. 48)

Se usó este método debido que la investigación se desarrollará bajo un programa de auditoría de gestión basada en sustento científico con el propósito de obtener resultados que contribuyan a mejorar la gestión en la empresa.

10.4. Técnicas e instrumentos de investigación

10.4.1. Técnicas

10.4.1.1 Observación directa

Es la técnica de investigación básica, sobre las que sustentaran todas las demás, ya que se estableció relación básica entre el sujeto que observa y el objeto que es observado. (Molina, 2002, pág. 77)

Se realizó observaciones directas a las labores realizadas en la Microempresa la Montañita, al momento de la aplicación de encuesta, con la finalidad de estructuras sobre la información textual recolectada, y de esta manera se podrá establecer las debidas recomendaciones.

10.4.1.2 Entrevista

La entrevista es una técnica de recogida de información que además de ser de las estrategias utilizadas en procesos de investigación, tiene ya un valor en sí misma. (Cadavid , 2019, pág. 40)

Se utilizó esta técnica para dirigirse al Gerente de la microempresa, a fin de conocer su percepción sobre la función gerencial desempeñada y obtener información para la realización de la investigación en la elaboración de Chocolate.

10.4.2 Instrumentos

10.4.2.1 Cuestionario

Es una técnica de adquisición de información mediante un cuestionario previamente elaborado, a través de la cual se puede conocer la opinión o valoración del sujeto seleccionado en una muestra sobre un asunto específico y la misma la realizaremos a los clientes actuales de la empresa y empleados de la misma.

En la investigación se estructuró un cuestionario para la entrevista y otro para la encuesta; cuyas preguntas se orientan a conseguir información valiosa respecto a la forma en que se ha desarrollado la gestión en las distintas áreas que componen.

10.5. Población y muestra

10.5.1 Población

Una población estadística constituye un grupo de objetos/personales realmente existenciales (por ejemplo, el conjunto de todas las personas de un pueblo) o un grupo hipotético y potencialmente infinito de objetos como una generalización. (Aquihuatl E. , 2015, pág. 25)

La población de la presente investigación estaba constituida por: el gerente de los empleados y socios que proporcionarían información relevante para la cual se empleó encuestas.

Tabla 4 Población y muestra

POBLACION	MUESTRA
Administradora	1
Presidente	1
Socios	20
TOTAL	22

Fuente: Estudiantes investigadoras

Elaborado por: Las Autoras

10.5.2 Muestra

En la muestra no se realizó el cálculo en fórmula por el motivo que la microempresa solo cuenta con 22 socios los cuales están incluidos la administración y presidenta en la cual se muestra en la población que tiene la organización.

11. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE LICENCIATURA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

Entrevista: Administradora

Pregunta	Respuesta
1. ¿Utilizan un proceso de los costó de producción?	No La microempresa La Montañita dedicada a la elaboración de chocolate artesanal, no utiliza un proceso de costo de producción debido a que los costos de materiales directos, mano de obra directa e insumos indirectos son llevados de manera tradicional es decir de forma manual sin tener cifras exactas por ese motivo no se realiza para determinar el costo de producción para la organización.
2. ¿La microempresa cuenta con algún modelo de costo de producción o sistema contable?	No La organización no cuenta con un modelo de costo de producción o sistema contable puesto que la actividad productiva que llevan es en pequeñas cantidades y abarcan un nicho de mercado específico en otras palabras se puede manifestar que la razón mayoritaria que no tener un modelo de costos es el tamaño de empresa lo que obliga a la microempresa a llevar un registro de manera manual por proceso de producción.
3. ¿Existe algún método de producción para los procesos de elaboración?	Si Para la elaboración del chocolate artesanal la microempresa La Montañita utiliza el método de producción en línea o flujo, puesto que la fabricación del producto requiere diferentes operaciones continuas y progresivas llevadas en secuencia es decir se realiza por etapas debido a que el cacao tiene que pasar por distintos procesos para poder realizar el chocolate, ya que todo se lo van haciendo de una manera tradicional y acorde a los conocimientos y aprendizaje adquiridos.
4. ¿Cuáles son las actividades que realizan	Entre las actividades que se realiza para determinar la materia prima es el seguimiento de un proceso que comienza

para determinar la materia prima?	en la cosecha del cacao, seguido por la clasificación, y limpieza del producto puesto que se garantiza la calidad del chocolate artesanal que se brinda a los clientes.
5. ¿Llevar un registro sobre los costos que se genera la producción o elaboración del chocolate?	Si El registro de costos de la actividad productiva de la microempresa La Montañita es llevada por la secretaria quien se encarga de llevar los ingresos y gasto que realiza organización.
6. ¿Cuál es el método que utilizan para calcular los costos de producción?	Para determinar el costo de producción lo que la microempresa procede es sumar todos los costos y gastos que genera la elaboración del chocolate artesanal seguido se lo divide para la cantidad que hemos producido así se obtiene el valor de costo por unidad.
7. ¿Se registra la mano de obra empleada para la producción del chocolate?	No La mano de obra no se la registra debido a que las personas que participan en la elaboración del chocolate artesanal son las socias de la organización y no existe la posibilidad de contratar a terceros.
8. ¿La organización cuenta con algún modelo de costo de producción para la elaboración del chocolate?	No La microempresa La Montañita no cuenta con un modelo de costos para la elaboración del chocolate artesanal, para llevar un control de los gastos, se realiza un registro de ingresos y gastos puesto que esta herramienta permite conocer y analizar información financiera y usarse para la toma de decisiones.
9. Realizan el cálculo de la mano de obra empleada en la producción del chocolate.	No La mano de obra la ponemos nosotras mismas y según la venta del producto se divide el dinero que se genera en las ventas para las 21 socias ya sacando lo que son los gastos que han realizado.
10. ¿Cómo determinan los gastos de producción?	Para determinar el gasto de producción se suma los gastos que se incurrido en el transcurso del tiempo en todos los procesos de la elaboración del chocolate artesanal

Fuente: Administración de la microempresa “La Montañita” 2021.

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE LICENCIATURA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

Pregunta1. ¿Cree usted es necesario un costo de producción para la microempresa?

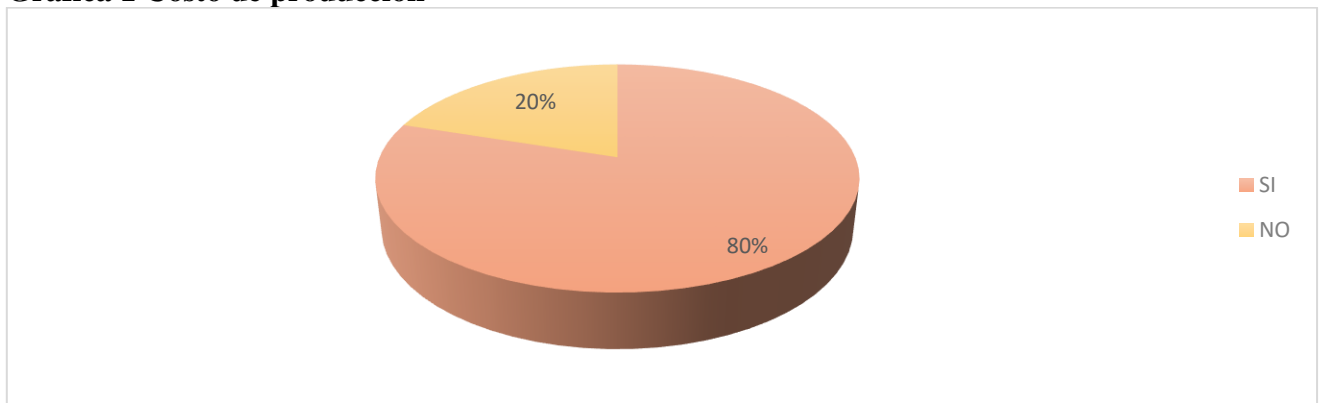
Tabla 5 Costo de producción

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	17	85
NO	3	15
TOTAL	20	100

Fuente: Microempresa “La Montañita”

Elaborado por: Las Autoras.

Grafica 1 Costo de producción



Fuente: Microempresa “La Montañita”

Elaborado por: Las Autoras.

Análisis e interpretación

El 85 % de las encuestadas socias de la microempresa La Montañita, afirman que, si es necesario un costo de producción, mientras que el 15 % restante de las encuestadas dicen que no es necesario un costo de producción. La mayor parte de las socias encuestadas de la microempresa La Montañita están de acuerdo que es necesario un costo de producción para la microempresa para llevar su debido control en su producción.

Pregunta 2. ¿La microempresa cuenta con inventario para la fabricación del chocolate?

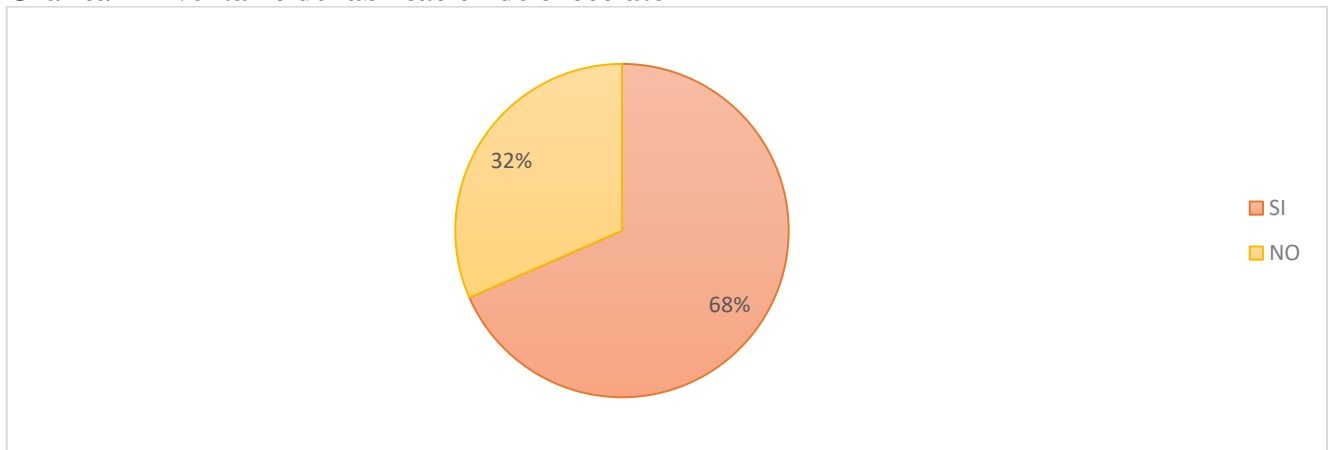
Tabla 6 Inventario de fabricación de chocolate

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	13	68%
NO	6	32%
TOTAL	20	100

Fuente: Microempresa “La Montañita”

Elaborado por: Las Autoras.

Grafica 2 Inventario de fabricación de chocolate



Fuente: Microempresa “La Montañita”

Elaborado por: Las Autoras.

Análisis e interpretación

En los resultados de los gráficos permitieron conocer que el 68% dicen que la microempresa cuenta con un inventario para la fabricación del chocolate y el 6% no cuenta con un inventario. De acuerdo con el resultado se pudo conocer que solo 13 persona conoce que existe un inventario en la microempresa mientras tanto las 6 desconocían que existe el inventario para la producción del chocolate.

Pregunta 3. ¿Se realizan una planificación en la producción del chocolate?

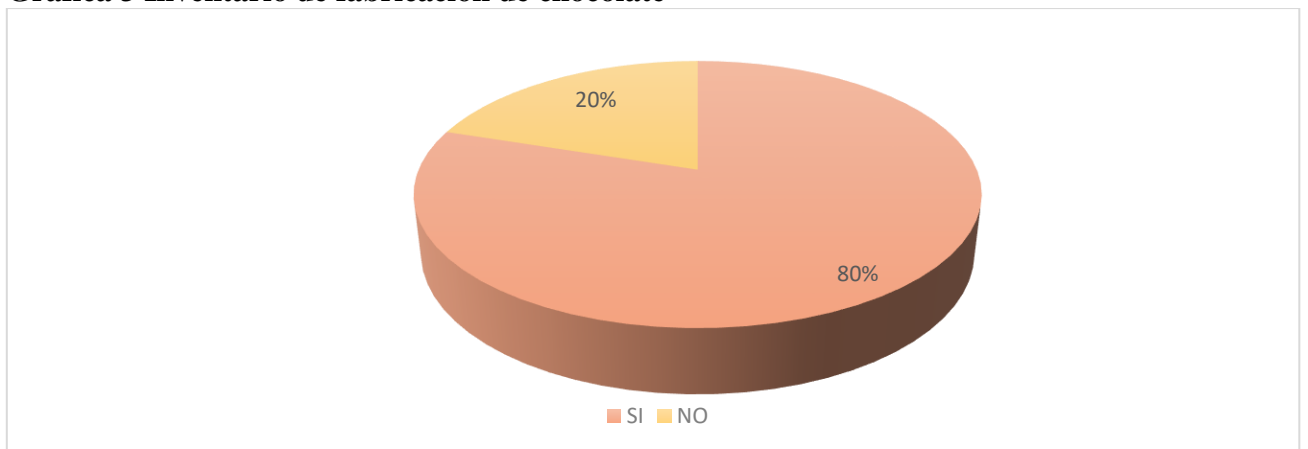
Tabla 7 Planificación en la producción de chocolate

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	16	80%
NO	4	20%
TOTAL	20	100

Fuente: Microempresa “La Montañita”

Elaborado por: Las Autoras.

Grafica 3 Inventario de fabricación de chocolate



Fuente: Microempresa “La Montañita”

Elaborado por: Las Autoras.

Análisis e interpretación

Una vez recopilada la información de las encuestas a las socias se obtuvo 80% confirmaron que se realizan una planificación para la producción del chocolate, el 20% dicen que no realizan una planificación. De acuerdo con los datos proporcionados por las socias de la montañita la mayoría de la producción del chocolate realiza una planificación antes de elaborar el chocolate artesanal.

Pregunta 4. Cada que tiempo realizan un informe de la producción.

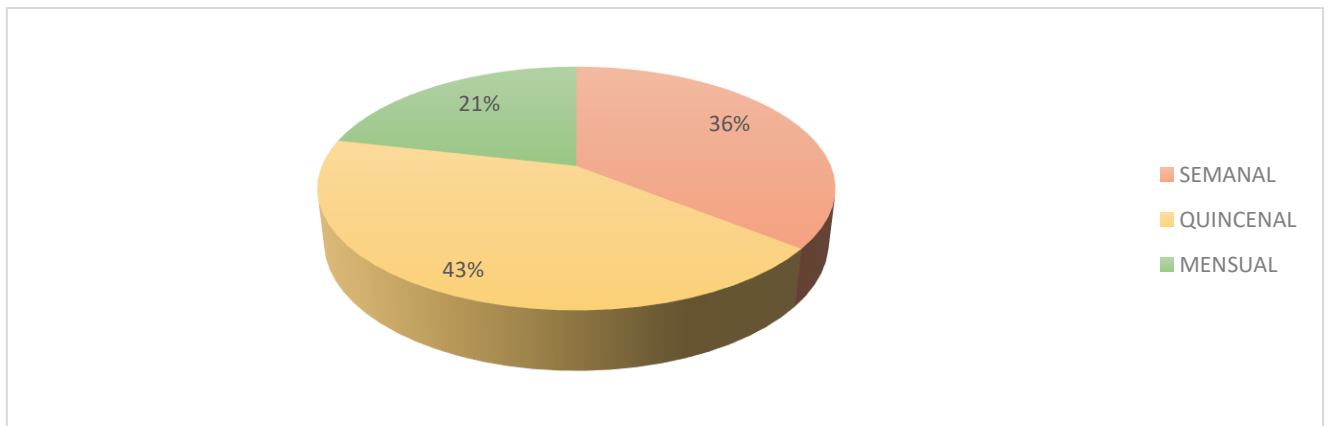
Tabla 8 Tiempo de realización del informe de producción

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SEMANTAL	7	36%
QUINCENAL	8	43%
MENSUAL	5	21%
TOTAL	20	100

Fuente: Microempresa “La Montañita”

Elaborado por: Las Autoras.

Grafica 4 Tiempo de realización del informe de producción



Fuente: Microempresa “La Montañita”

Elaborado por: Las Autoras.

Análisis e interpretación

De acuerdo con los resultados obtenidos de la encuesta se determinó el 43% cada quincena realiza uniforme sobre la producción, 36% realizan quincenalmente y 21% mensualmente. Teniendo en cuenta los resultados se determina que en la microempresa realiza sus informes quincenalmente para conocer sobre su rentabilidad.

Pregunta5. ¿Conoce los costó de fabricación que interviene en los procesos de producción?

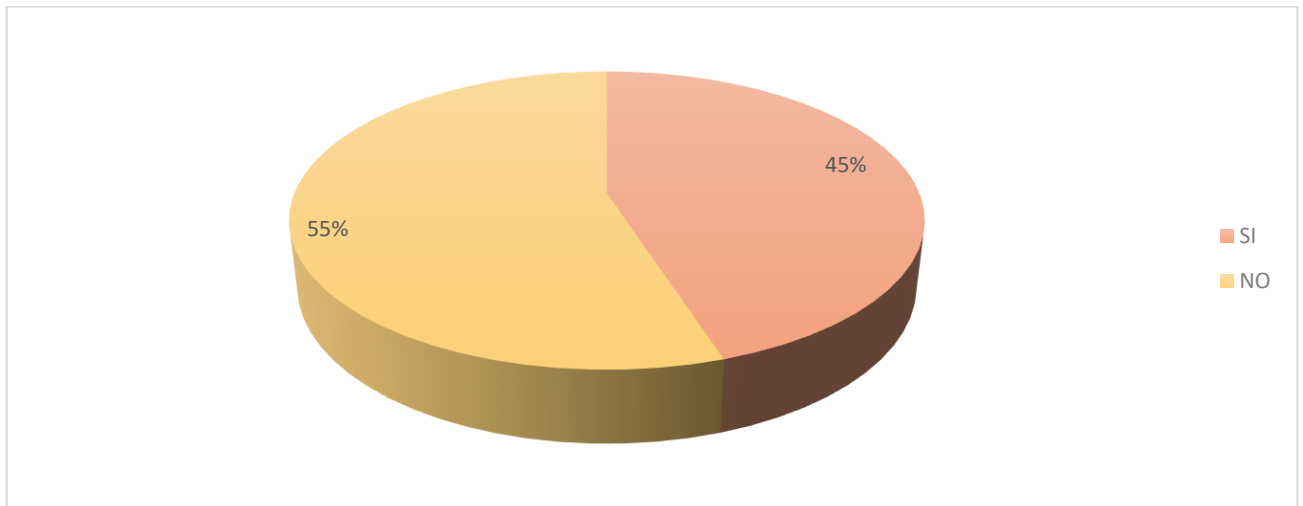
Tabla 9 Costo de fabricación

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	9	45
NO	11	55
TOTAL	20	100

Fuente: Microempresa “La Montañita”

Elaborado por: Las Autoras.

Grafica 5 Costos de fabricación



Fuente: Microempresa “La Montañita”

Elaborado por: Las Autoras.

Análisis e interpretación

El 45 % de las encuestadas socias de la microempresa La Montañita, afirman que conocen los costos de producción que interviene en los procesos de producción, mientras que el 55 % restante de las encuestadas dicen que no conocen los costos de producción que intervienen en los procesos de producción. La mayor parte de las socias encuestadas de la microempresa La Montañita no conocen los costos de producción que interviene en los procesos de producción

Pregunta 6. ¿En el control de calidad de los procesos genera un costo adicional?

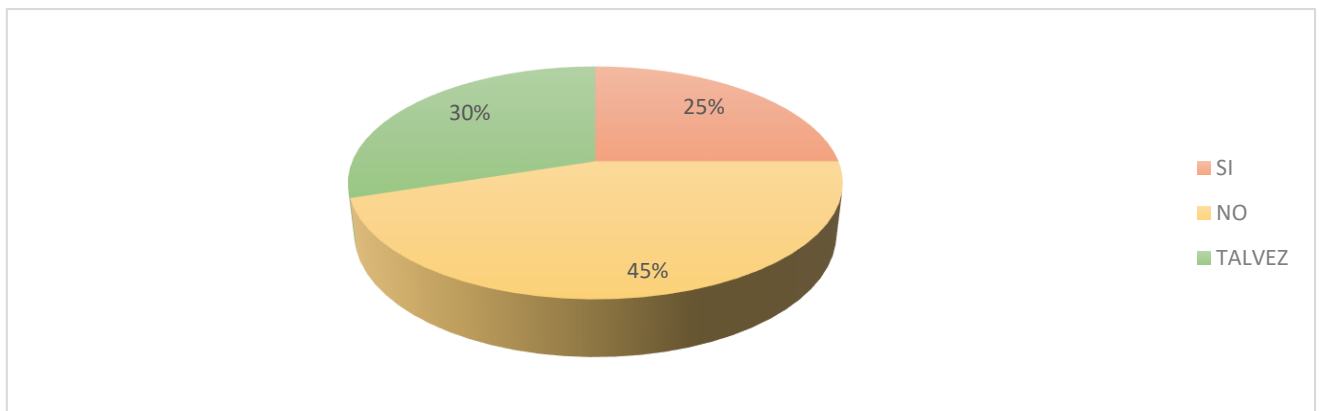
Tabla 10 Control de calidad

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	5	25
NO	9	45
TALVEZ	6	30
TOTAL	20	100

Fuente: Microempresa “La Montañita”

Elaborado por: Las Autoras.

Grafica 6 Control de calidad



Fuente: Microempresa “La Montañita”

Elaborado por: Las Autoras.

Análisis e interpretación

El 45 % de las encuestadas socias de la microempresa La Montañita, no creen que el control de la calidad genera un costo adicional, en tanto que el 30 % de las encuestas creen tal vez que el control de los procesos genera un costo adicional, mientras que el 25% de las personas encuestadas socias de la microempresa si creen que el control de la calidad de los procesos genera un costo adicional. En cuanto al control de la calidad son pocas las personas que si creen que estos podrían generar un costo adicional ya que mediante la elaboración del producto hay muchas cosas que pueden afectar, sino se lleva una adecuada elaboración del mismo al mismo tiempo podrían genera pérdidas a la microempresa

Pregunta.7 ¿Existe un buen control de la producción para la realización del chocolate artesanal?

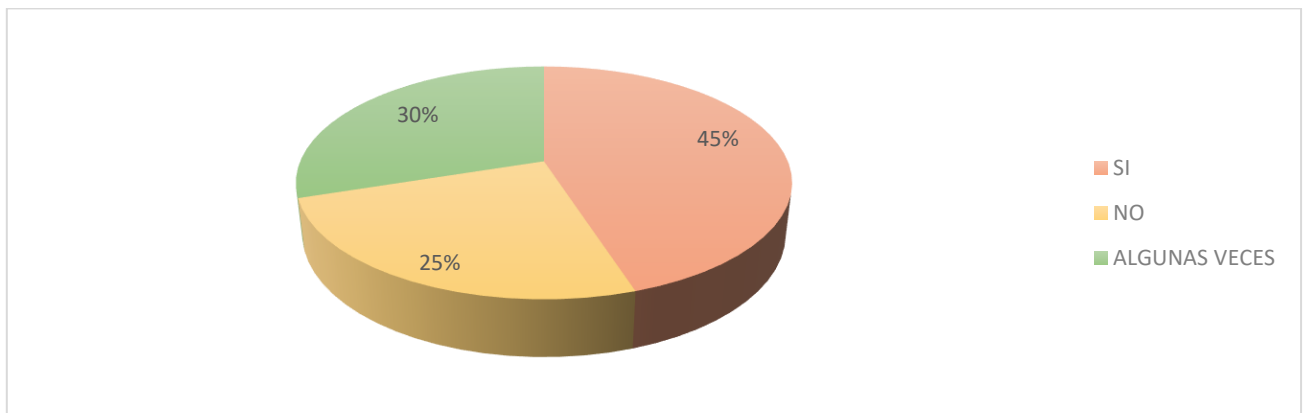
Tabla 11 Control de producción

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	9	45%
NO	5	25%
ALGUNAS VECES	6	30%
TOTAL	20	100

Fuente: Microempresa “La Montañita”

Elaborado por: Las Autoras.

Grafica 7 Control de producción



Fuente: Microempresa “La Montañita”

Elaborado por: Las Autoras.

Análisis e interpretación

El 45 % de las encuestadas socias de la microempresa La Montañita, afirman que existe un buen control de la producción, mientras que el 25 % restante de las encuestadas dicen que no existe un buen control de producción en tanto que el 30% creen que algunas veces hay un buen control de la producción. La mayor parte de las socias encuestadas de la microempresa La Montañita si creen que existe un buen control de la producción para la realización del chocolate artesanal en la microempresa La Montañita.

Pregunta 8. ¿Conoce usted los gastos que realizan anualmente la microempresa?

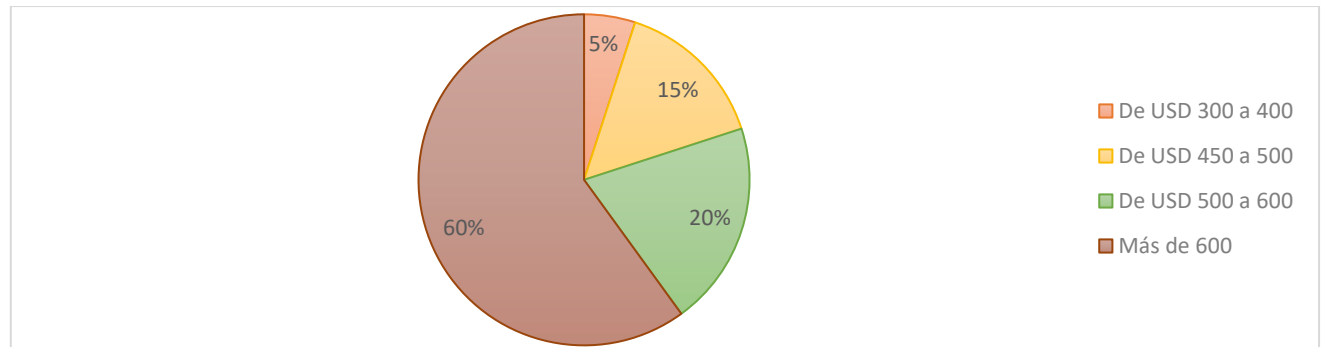
Tabla 12 Gastos anuales

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
De USD 300 a 400	1	5
De USD 450 a 500	3	15
De USD 500 a 600	4	20
Más de 600	12	60
TOTAL	20	100

Fuente: Microempresa “La Montañita”

Elaborado por: Las Autoras.

Grafica 8 Gastos anuales



Fuente: Microempresa “La Montañita”

Elaborado por: Las Autoras

Análisis e interpretación

El 60 % de las personas encuestadas están de acuerdo en que los gastos que se realizan anualmente en la microempresa son más de \$ 600 dólares, el 20 % de las personas encuestadas creen que los gastos anuales no pasan de los \$500 a \$ 600 dólares, el 15 % de las personas encuestadas están de acuerdo que los gastos que se realizan anualmente son de \$ 450 a \$ 500 dólares, el 5 % de las personas encuestadas creen que los gastos anuales no pasan de \$ 300 a \$ 400 dólares. La mayor parte de las socias encuestadas de la microempresa La Montañita opinan que los gastos que se realizan anualmente en la microempresa son de más de \$600 ya que al mes gastan solo en materia

prima aproximadamente \$ 120 dólares lo que ocasiona que al año tengan un valor más alto de lo antes mencionado.

Pregunta 9. ¿Conocen usted sobre un modelo de costo de producción que es necesario para conocer el valor real?

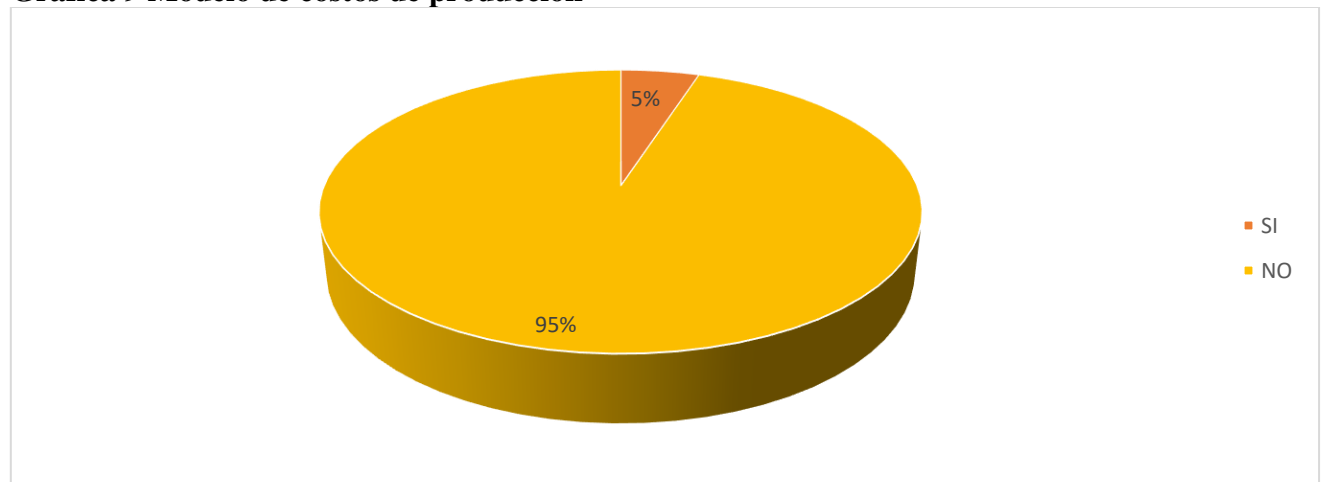
Tabla 13 Modelo de costos de producción

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	1	5%
NO	19	95%
TOTAL	20	100%

Fuente: Microempresa “La Montañita”

Elaborado por: Las Autoras.

Grafica 9 Modelo de costos de producción



Fuente: Microempresa “La Montañita”

Elaborado por: Las Autoras.

Análisis e interpretación

De acuerdo a los resultados de la encuesta se determinó el 95% no conocen un modelo de costo de producción, el 5% conocen. Los datos anteriores permiten conocer que la mayoría de las personas o socias de la microempresa no conocen sobre un modelo de costo de producción. De acuerdo con

los datos anteriores permitieron conocer que toda la microempresa no conoce sobre un modelo de costo lo cual es muy útil para la realización de un producto para que pueden determinar su costo real del chocolate.

10 Pregunta. ¿Cree usted que un buen control de la producción para la elaboración del chocolate puede generar mayor ingreso?

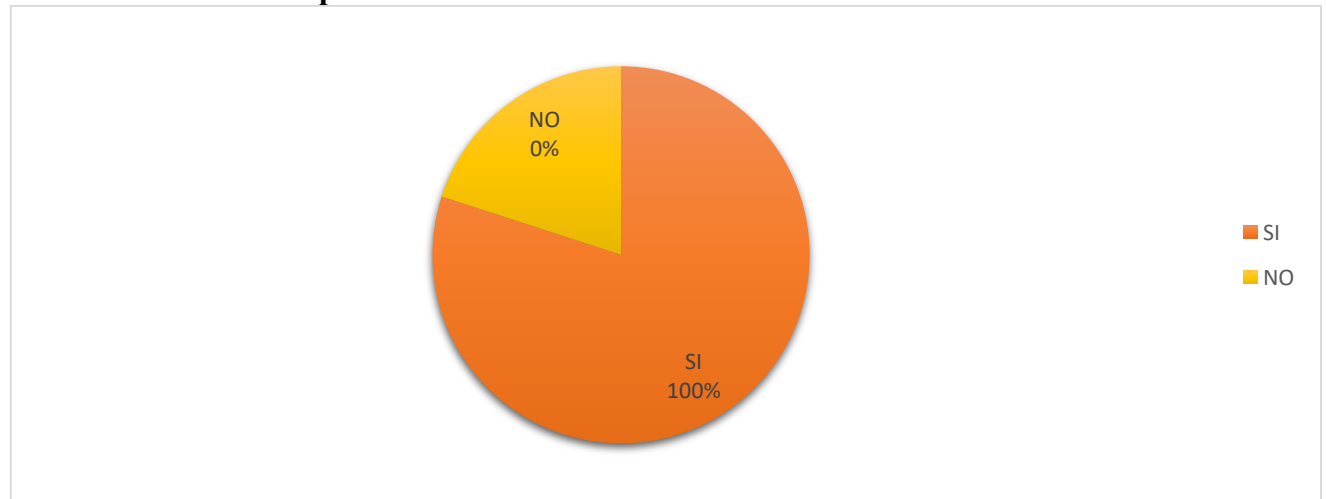
Tabla 14 Control de producción

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	20	100%
NO	0	0%
TOTAL	20	100%

Fuente: Microempresa “La Montañita”

Elaborado por: Las Autoras.

Grafica 10 Control de producción



Fuente: Microempresa “La Montañita”

Elaborado por: Las Autoras.

Análisis e interpretación

En base a los resultados obtenidos se evidencia que el 100% considera que el un buen control para la elaboración del chocolate puede generar mayor ingreso. De acuerdo con el análisis se puede

visualizar que la totalidad de la 20 socia está de acuerdo que si hubiera un buen control de la producción del chocolate habría más ingreso para la microempresa.

Pregunta 11. Cree usted que exista algún beneficio económico en la implementación de un modelo de costo de producción

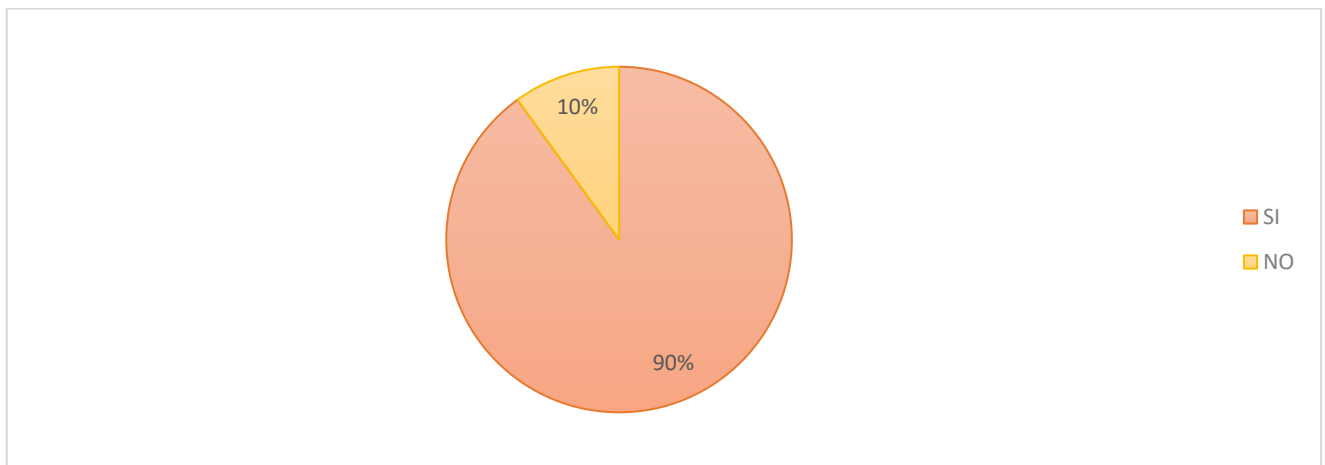
Tabla 15 Beneficio económico

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	18	90%
NO	2	10%
TOTAL	20	100%

Fuente: Microempresa “La Montañita”

Elaborado por: Las Autoras.

Grafica 11 Beneficio económico



Fuente: Microempresa “La Montañita”

Elaborado por: Las Autoras.

Análisis e interpretación

Según con los resultados obtenidos el 90% de las socias considera **que**, si hay un beneficio económico para la microempresa, el 10% considera que no hay ningún beneficio en la implementación de un modelo de costo. En base a los datos anteriores 2 de las 20 socias no

considera que existe un beneficio en la implementación de un modelo de costo de producción por lo cual las socias consideran que si habría un beneficio económico para la microempresa.

PROPUESTA

DESARROLLO DEL MODELO DE COSTOS



12. PROPUESTA

12.1 Título de la propuesta

“Diseño de un modelo de costo de producción para la elaboración del chocolate artesanal de la microempresa la montañita del Cantón Pangua Provincia de Cotopaxi año 2020”

12.2 Datos Informativos:

Lugar de ejecución: Microempresa “La Montañita

Localización: Recinto San Jacinto De la Peñas

12.2.1 Misión

Somos una asociación de mujeres dedicada a proporcionar a nuestros clientes un producto 100 % ecuatoriano y natural; en su afán de mantener la tradición, así mismo dar a conocer el producto en sus diferentes presentaciones con el fin de satisfacer de los paladares más exigentes como una alternativa innovadora dentro de un marco de responsabilidad social y cuidado del medio ambiente.

12.2.2. Visión

Ser una institución con reconocimiento nacional e internacional, brindando un producto de calidad, prestigio e innovación.

12.2.3. Valores individuales

Respeto: Buscamos la igualdad en las relaciones personales y laborales.

Honestidad: Desempeñar las actividades de con calidad y efectividad.

Confianza: Brindar un producto 100% artesanal.

12.3 Antecedentes

“La Montañita” 14 años entre el aroma y sabor del chocolate.

La asociación La Montañita integrada por 21 mujeres y ubicada en el Recinto San Jacinto de las Peñas del cantón Pangua inicio su trabajo hace 14 años, como actividad son fines de lucro, pero al contar con la metería prima en la zona, motivo a que este grupo de mujeres empiece a procesar el caco de manera artesanal hasta convertirlo en pasta de cacao.

Al principio lo hacían a mano de manera rustica, el molido se hacía a mano en un pequeño molino, después de varias gestiones obtuvieron un molino con motor, a esto se sumó la mejora de la presentación.

Sin embargo, el gobierno provincial de Cotopaxi, a través de la dirección de fomento productivo y sus técnicas, incentivaron a las mujeres emprendedoras para levante un proyecto y en el 2016 se ajustaron a los recursos necesarios para la implementación de la planta procesadora de cacao. En su visita a esta microempresa, el perfecto de Cotopaxi Jorge Guamán Coronel, se comprometió el seguimiento de los procesos que aún falta para completar la plata, realizar el acompañamiento hasta conseguir el registro sanitario.

12.4. Estructura orgánica

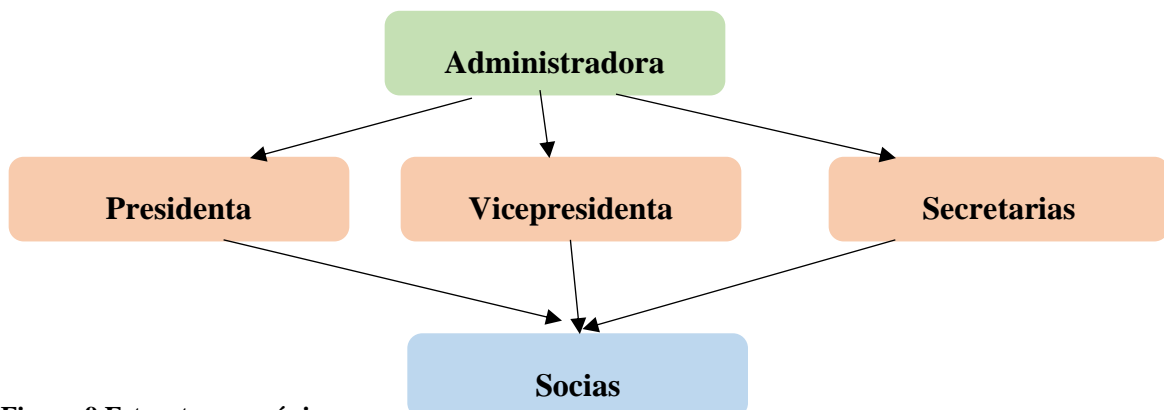


Figura 9 Estructura orgánica

12.5. Justificación

La Microempresa “La Montañita” en el transcurso del tiempo de su actividad económica, ha avanzado en su producción por ello llevar un registro general de su actividad no ayuda de mucho con precisión en cuanto a los costos generados en cada etapa del proceso productivo, es por eso que es necesario implementar un modelo de costo de producción para la elaboración del chocolate, garantizando el progreso en el uso de los recursos, que de acuerdo a los estándares valora la productividad y rentabilidad, asegurando el éxito del negocio en un mercado altamente competitivo.

La microempresa no posee un estado de costos de producción que permita manifestar los costos exactos que inciden en la elaboración del chocolate, por lo que al implementar el modelo de costos nos ayudaría a llevar un mejor control y registro adecuado del proceso productivo, de tal manera que dichos registros ayudarían a confirmar si existe una rentabilidad que cubra el total de costo y gasto para comprobar si hay pérdidas o ganancias a su vez ayudaría con la toma de decisiones adecuadas al momento de aplicar el precio de venta.

12.6. Objetivos

12.6.1. Objetivo General

Diseñar un modelo de costo por procesos para la empresa La Montañita de tal manera que nos permita obtener información precisa de los costos, para la toma de decisiones acertadas optimizando los recursos, mejorando los niveles de producción, competitividad y por consecuencia la satisfacción del cliente.

12.6.2. Objetivos específicos

- Identificar los parámetros del costo para las actividades de los procesos.
- Determinar los procesos de producción para la elaboración del chocolate artesanal.

- Establecer el costo de las actividades del producto y los procesos.

12.7. Generalidades de la propuesta

Se propone diseñar un modelo de costo de producción basado en actividades para la microempresa La Montañita, ya que según la misma no cuenta con un Modelo para cumplir sus objetivos tanto de control como de administración. Un correcto costeo del producto permite la determinación real de su costo y en base a este poder establecer su precio, y de esta manera conocer si existen las ganancias esperadas o proyectadas o si se han incurrido en pérdidas no previstas para tomar los correctivos necesarios oportunamente. Es por esta razón que la forma de calcular los costos de producción que tiene la microempresa La Montañita es de suma importancia, ya que determina la viabilidad real del negocio y mide el grado de productividad y eficiencia en la utilización de sus recursos.

12.8. Importancia de la propuesta

En la actualidad tanto las empresas como las microempresas desarrollan en un entorno altamente competitivo en donde la adopción y el uso de un modelo de costo de producción es de vital importancia, ya que este entorno exige que los directivos(as) cuenten con la información considerada que sirva de base para tomar decisiones correctas y gestionar de manera eficiente optimizando los recursos.

Además, cuenta con la finalidad de diagnosticar las actividades del proceso de producción para la elaboración del chocolate artesanal de la Microempresa La Montañita, de acuerdo a las actividades que desarrolla la microempresa, se debe recalcar que la base fundamental para toda empresa es contar con un adecuado control interno a fin de optimizar sus recursos.

El modelo de costo de producción permite mayor exactitud en la asignación de los costos de la empresa teniendo en cuenta la visión, además nos permite transformar las materias primas en

productos elaborados como son los costos de materia prima, mano de obra, y gastos indirectos de fabricación ya que son muy importante a la hora de realizar un producto.

12.9. Desarrollo de la propuesta

12.9.1. Establecimiento de Procedimientos

12.9.1.1. Proceso de compra

Este proceso está constituido por la revisión del stock del chocolate artesanal donde se organiza, planifica y controla el producto, seguido por la realización de la orden de compras de los productos faltaste, la administración revisa y aprueba la orden de compra, procedente se recibe la orden de compra es decir los materiales directos e indirectos es residida el siguiente paso es despachar los materiales adquiridos y finalmente se recibe las facturas del proceso de compra por parte del proveedor. (Figura 8).

12.9.1.2. Proceso productivo

El cacao primero se fermenta, luego pasa por un proceso de limpieza y tostado que se puede realizar por medios de un tostador industrial o en una olla casera. El pelado o descarrillado se ejecuta de forma manual con la ayuda de una piedra de moler. El molino se desarrolla en un molino eléctrico de forma que las partículas de cacao queden muy finas, para esto se pasa de dos a tres veces el cacao por el molino. En el mezclado se agrega azúcar, para posteriormente pasar a los moldes que se colocan en un refrigerador para enfriar la mezcla. Luego se sacan de los moldes para empacar y de ultimo la comercialización y distribuir el producto. (Figura 9).

12.9.1.3. Proceso de venta

El proceso de venta consta de los pasos de como el producto será ofertado y vendido al cliente en este proceso existe la intervención de la empresa La Montañita y el cliente que adquiere el chocolate artesanal (Figura 10). El proceso de compra de los insumos y materiales para la elaboración del chocolate requiere de varias labores que permiten obtener un producto de calidad para los cual se realizan las siguientes actividades:

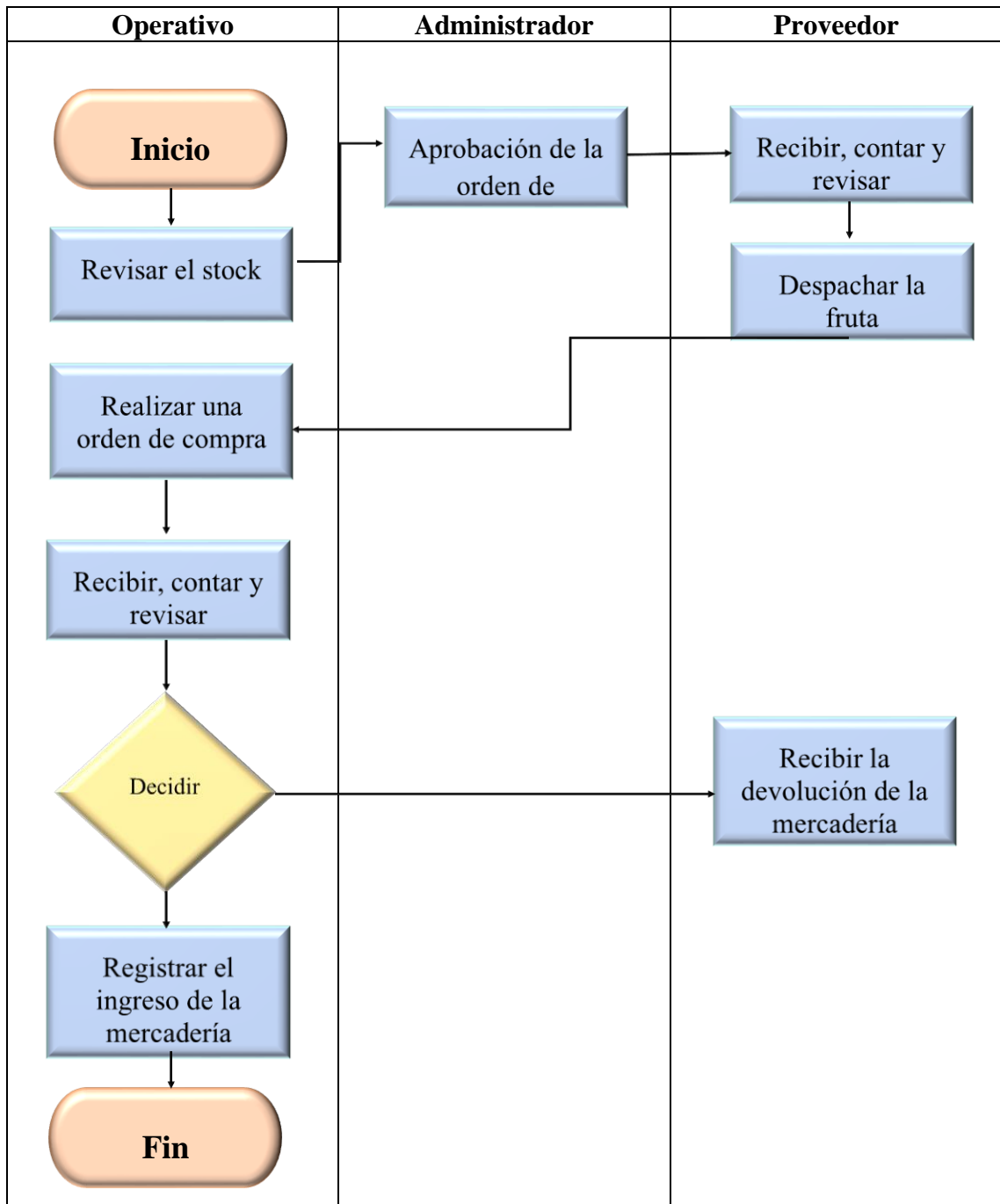


Figura 10 Flujograma proceso de compra de insumos para la elaboración de chocolate artesanal
 Elaborado por: Las autoras

El proceso productivo para la elaboración del chocolate artesanal consta de:

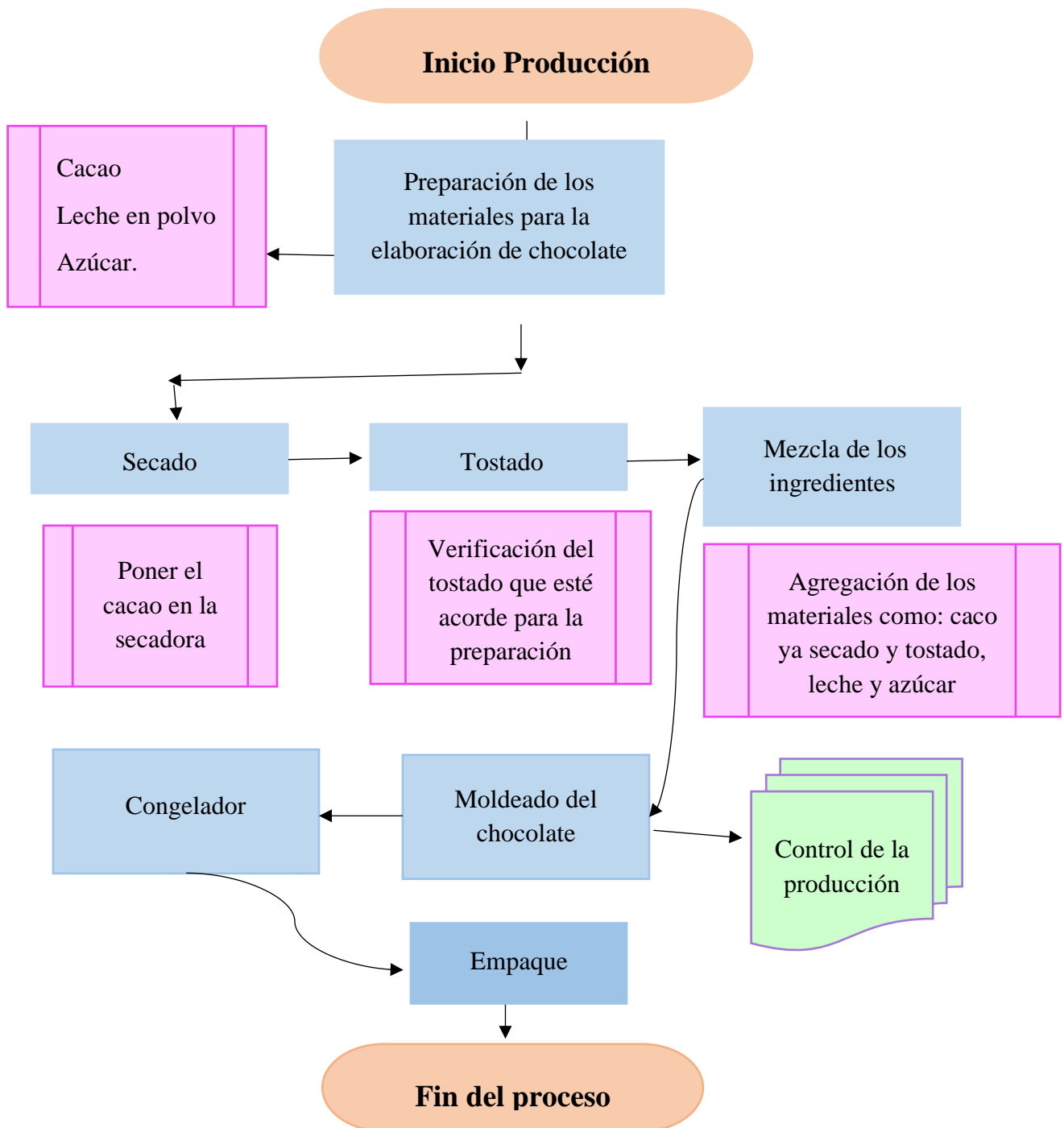


Figura 11 Flujograma del proceso productivo del chocolate artesanal
Fuente: Microempresa La Montañita

El procedimiento de venta que realiza la Microempresa La Montañita está conformado por:

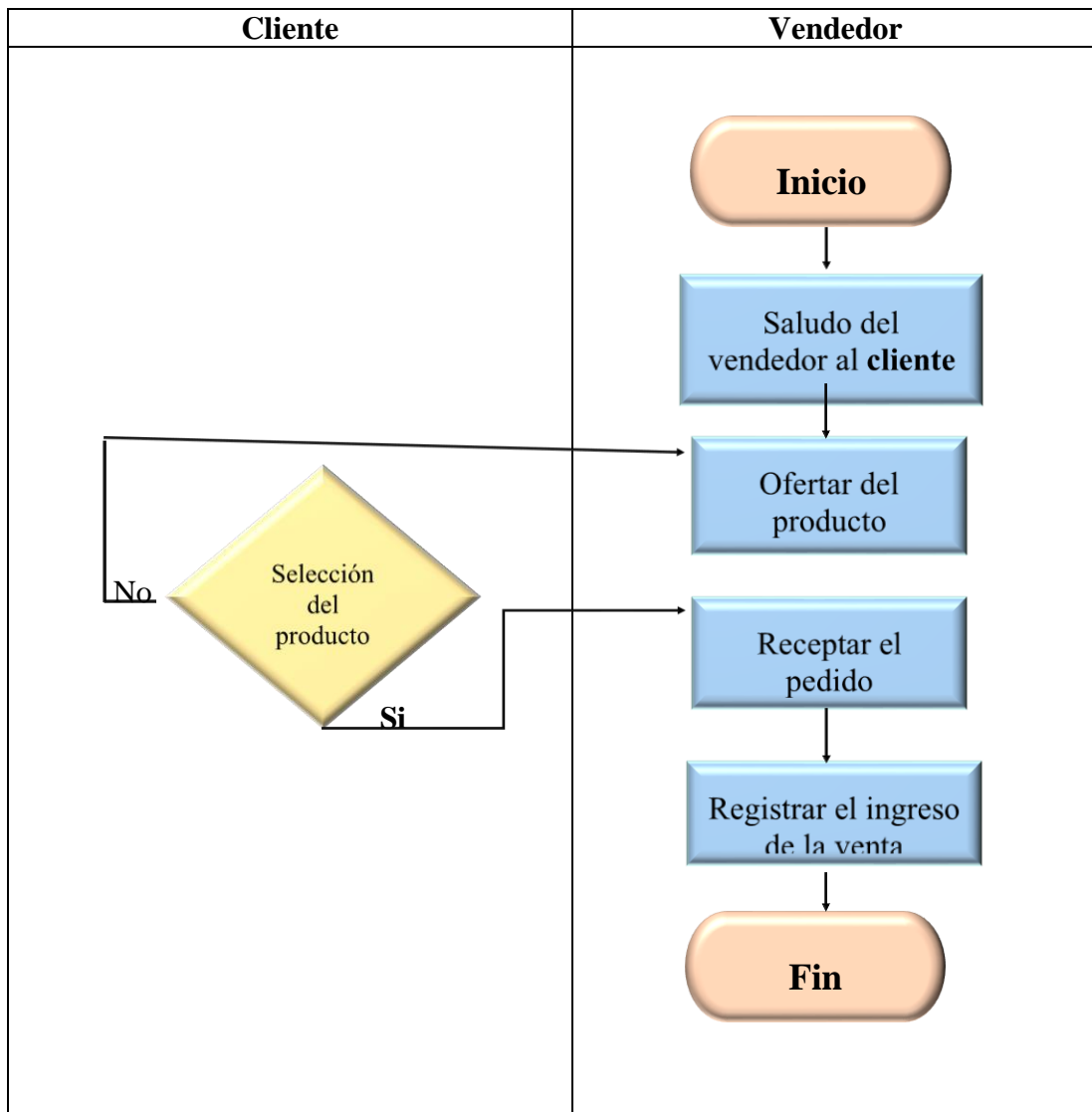



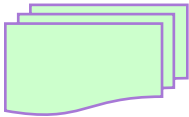
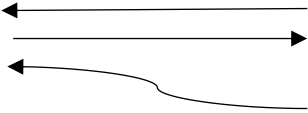



Figura 12 Flujograma proceso de venta de chocolate artesanal
Elaborado por: Las autoras

Tabla 16 Símbolo de flujograma

Símbolo	Significado
	Inicio y salida de un proceso
	Actividad
	Operación
	Verificación
	Indica el sentido de la operación
	Decisión

Fuente: Microempresa “La Montañita”

Elaborado por: Las Autoras.

12.9.2. Determinación de los Costos totales por proceso de producción

Se han determinado las actividades por proceso para la elaboración del chocolate artesanal por medios modelos establecidos para el cálculo de los elementos de costo (materia prima, mano de obra, costos directos e indirectos de fabricación). (Anexo 5).

12.9.2.1. Identificación de procesos

Todo proceso productivo y de fabricación en la microempresa La Montañita se compone de los siguientes procesos:

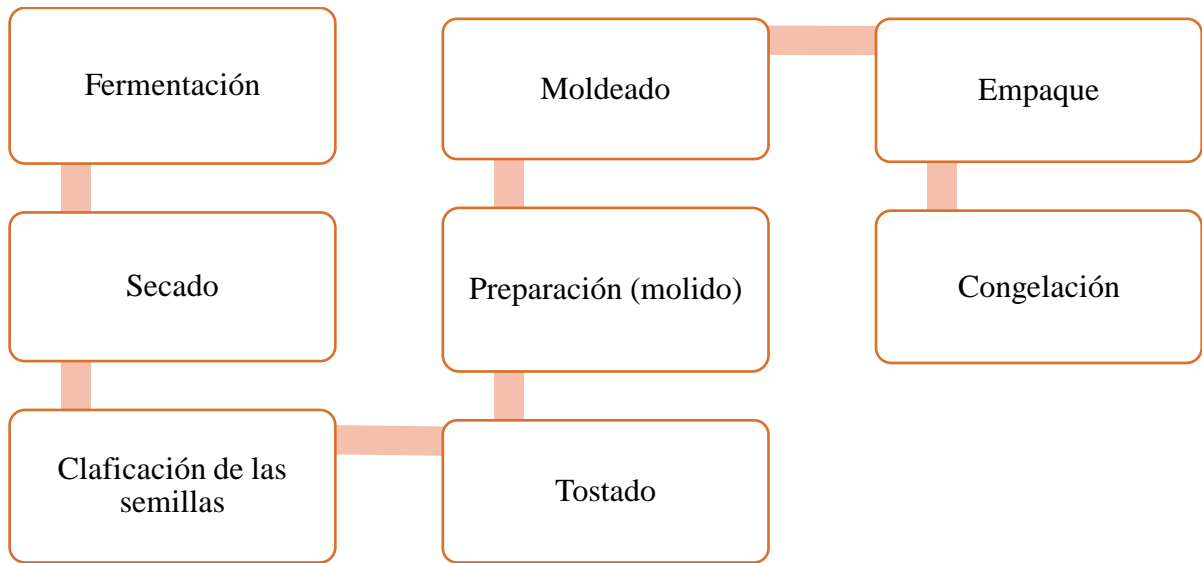


Figura 13 Proceso productivo microempresa “La Montañita”
 Elaborado por: Las Autoras.

Para la elaboración del chocolate artesanal, la organización cuenta con siete pasos, para proceder a calcular los costos incurridos se procedió a clasificarlos en tres procesos: primero compra de materia prima, seguido por preparación y terminación de materia prima así llegan al acabo o producto final, como se observación en la siguiente tabla.

Tabla 17 Descripción de procesos

MICROEMPRESA “LA MONTAÑITA”		
		
DESCRIPCIÓN		
COMPRA MATERIA PRIMA		
N°	Detalle	Responsables
1	Recepción del pedido	Secretaria
2	Revisión y Aprobación del pedido	Presidenta
3	Realización de la compra	Administradora
PROCESO PREPARACIÓN Y TERMINADO DE LA MATERIA PRIMA		
N°	Detalle	Responsables
1	Fermentación	Trabajadora
2	Secado	Trabajadora
3	Clasificación de las semillas	Trabajadora
4	Tostado	Trabajadora
5	Molido	Trabajadora
6	Moldeado	Trabajadora
7	Empaque y congelación	Trabajadora
PRODUCTO FINAL		
N°	Detalle	Responsables
1	Prueba del producto y Revisión final	Administradora

Fuente: Microempresa “La Montaña”

Elaborado por: Las Autoras.

12.9.2.2. Cálculo de costos totales y unitarios para la elaboración de chocolate artesanal mediante el costeo por proceso

A continuación, se representa los valores totales que se han incidido en la elaboración del chocolate artesanal en la microempresa “La Montaña”, tomando en consideración cada uno de los procesos dados.

PROCESO 1: FERMENTACIÓN

La microempresa posee la capacidad de elaborar 600 chocolates artesanales con azúcar de forma mensual, para la materia prima directa requieren de 3 quintales de cacao, tomado en cuenta que el precio de esta fruta es variante en el mercado; respecto a la mano de obra directa solicitan la participación de dos trabajadoras cuyo pago es de \$25. En esta actividad no incurren costos indirectos de fabricación puesto que el producto es fermentado en tachos de plásticos los cuales se adquirieron en la inversión fija de la creación de la microempresa. Hay que recalcar que el tiempo de duración de esta actividad comprende de 8 a 15 días dependiendo el tipo de producto adquirido. (Tabla 18).

Tabla 18 Costos incurrido en el proceso 1: Fermentación

MICROEMPRESA "LA MONTAÑITA"				
PROCESO 1: FERMENTACIÓN				
Detalle	Unidad de medida	Cantidad	Valor unitario	Valor total
MATERIA PRIMA DIRECTA				
Cacao	Quintal	3	120,00	360,00
Sub total MPD				360,00
MANO DE OBRA DIRECTA				
Trabajador	Jornal	2	25,00	50,00
Sub total MOD				50,00
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN				
Sub total CIF				-
TOTAL PROCESO 1				410,00
Total a transferirse al proceso 2				410,00
N: Unidades producidas				600
Total de costos de producción				410,00
Total de costos unitario del proceso 1				0,68

Fuente: Microempresa "La Montañita"

Elaborado por: Las Autoras.

PROCESO 2: SECADO

Cuando el cacao esta fermentado completamente se procede a secarlo, este proceso esta constituido por la solicitud de la mano de obra directa de 2 trabajadores en este caso soy socias de la microempresa cuyo pago es de \$25 por la cumplimiento de sus labores. El secado se lleva a cabo de forma natural con la ayuda del sol por tanto no requiere de costos indirectos de fabricación.

A continuación se muestra la tabla de calculo del proceso 2 que corresponde al secado de cacao:

Tabla 19 Costos incurrido en el proceso 2: Secado

MICROEMPRESA "LA MONTAÑITA"				
PROCESO 2: SECADO				
Detalle	Unidad de medida	Cantidad	Valor unitario	Valor total
MATERIA PRIMA DIRECTA				
MANO DE OBRA DIRECTA				
Trabajadora (secado)	Personas	3	25,00	75,00
Sub total MOD				75,00
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN				
Sub total CIF				
TOTAL PROCESO 2				75,00
Total a transferirse al proceso 3				485,00
N: Unidades producidas				600
Total de costos de producción				75,00
Total de costos unitario del proceso 2				0,13

Fuente: Microempresa "La Montaña"


Elaborado por: Las Autoras.

PROCESO 3: CLASIFICACIÓN DE LA SEMILLA

Tras el secado del cacao se necesita clasificar el producto puesto que el chocolate que brinda la microempresa “La Montañita” es de una excelente calidad para esta se cuenta con la participación de 4 trabajadoras quienes se encargan de clasificar las mejores semillas, eliminar impurezas del fruto en el caso que se amerite, el pago es de \$25.

Con esto ya contamos con costos del proceso uno, dos y tres que llegan a un valor de \$585 a transferirse al proceso 4 como se muestra en la tabla 20.

Tabla 20 Costos incurrido en el proceso 3: Clasificación de la semilla

MICROEMPRESA "LA MONTAÑITA"				
				
PROCESO 3: CLASIFICACIÓN DE LA SEMILLA				
Detalle	Unidad de medida	Cantidad	Valor unitario	Valor total
MATERIA PRIMA DIRECTA				
MANO DE OBRA DIRECTA				
Trabajadora	Jornal	4	25,00	100,00
Sub total MOD				100,00
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN				
Sub total CIF				
TOTAL PROCESO 3				100,00
Total a transferirse al proceso 4				585,00
N: Unidades producidas				600
Total de costos de producción				100,00
Total de costo unitario del proceso 3				0,17


Fuente: Microempresa “La Montañita”

Elaborado por: Las Autoras.

PROCESO 4: TOSTADO

Cuando la semilla esta libre de impurezas y se encuentra en condiciones óptimas, se procede a tostarlo, la mano de obra directa que interviene son 3 personas cuyo pago es de \$25 dólares al día puesto que la preparación del chocolate se le realiza en un día, los costos indirectos de fabricación esta comprendidos por el gas cuyo elemento es el combustible, para llevar a cabo se exigen de 5 tanques que gas los que son adquiridos a un valor de 2,50, el consumo de este se llega a un 70 a 85%, teniendo en cuenta con la producción del chocolate con azúcar es de 600 unidades al mes.

Tabla 21 Costos incurrido en el proceso 4: Tostado

MICROEMPRESA "LA MONTAÑITA"				
				
PROCESO 4: TOSTADO				
Detalle	Unidad de medida	Cantidad	Valor unitario	Valor total
MATERIA PRIMA DIRECTA				
MANO DE OBRA DIRECTA				
Trabajadora	Jornal	3	25,00	75,00
Sub total MOD				75,00
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN				
Costos indirectos de fabricación				
Gas	Unidad	5	2,50	12,50
Sub total CIF				12,50
TOTAL PROCESO 4				87,50
Total a transferirse al proceso 5				672,50
N: Unidades producidas				600
Total de costos de producción				87,50
Total de costo unitario del proceso 4				0,15

Fuente: Microempresa "La Montañita"

Elaborado por: Las Autoras.

PROCESO 5: PREPARACIÓN (MOLIDO)

Para este proceso se precisa la adquisición de leche, azúcar y canela las que forman parte de la materia prima, por mano de obra directa a 3 personas quienes se encargaran de preparar el chocolate artesanal, su aporte es de \$25 por trabajador; este proceso consiste en moler el cacao que ha sido pasado por el proceso 1,2,3,4, junto con los materiales directos para la elaboración del producto, por otro lado los costos indirectos de fabricación son: la energía puesto que el molino es a base de luz y este consume un 40% del valor mensual de pago de este servicio, así también el agua.

Tabla 22 Costos incurrido en el proceso 5: Preparación

MICROEMPRESA "LA MONTAÑITA"				
				
PROCESO 5: PREPACIACIÓN (MOLIDO)				
Detalle	Unidad de medida	Cantidad	Valor unitario	Valor total
MATERIA PRIMA DIRECTA				
Leche	Funda	5	8,00	40,00
Azúcar	Quintal	1	33,00	33,00
Canela	Funda	1	10,00	10,00
Sub total MPD				83,00
MANO DE OBRA DIRECTA				
Trabajadora	Personas	3	25,00	75,00
Sub total MOD				75,00
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN				
Costos indirectos de fabricación				
Energía			16,70	16,70
Agua	Mensual		7,00	7,00
Sub total CIF				23,70
TOTAL PROCESO 5				181,70
Total a transferirse al proceso 6				854,20
N: Unidades producidas				600
Total de costos de producción				181,70
Total de costos unitario del proceso 5				0,30

Fuente: Microempresa "La Montaña"

Elaborado por: Las Autoras.

PROCESO 6: MOLDEADO

El moldeado está a cargo de 3 trabajadoras cuyo valor de pago es de \$25 al día (MOD), el material prima indirecta que requiere este proceso es de platos desechables cuyo valor de \$6 por paquete y de plástico para empaque a \$1.80 por tanto los costos indirectos de fabricación alcanzan un valor de \$43,20. Así este proceso llega a su fin con un valor a transferirse al proceso 7 de \$972,40 el mismo que viene adquiriéndose de los valores finales de los procesos que anteceden a este.

Tabla 23 Costos incurrido en el proceso 6: Moldeado

MICROEMPRESA "LA MONTAÑITA"				
				
PROCESO 6: MOLDEADO				
Detalle	Unidad de medida	Cantidad	Valor unitario	Valor total
MATERIA PRIMA DIRECTA				
Sub total MPD				-
MANO DE OBRA DIRECTA				
Trabajadora	Personas	3	25,00	75,00
Sub total MOD				75,00
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN				
Material Prima Indirecta				
Plato desechable	Paquete	6	6,00	36,00
Plástico para empaque	Unidad	4	1,80	7,20
Sub total CIF				43,20
TOTAL PROCESO 6				118,20
Total a transferirse al proceso 7				972,40
N: Unidades producidas				600
Total de costos de producción				118,20
Total de costo unitario del proceso 6				0,20

Fuente: Microempresa "La Montaña"

Elaborado por: Las Autoras.

PROCESO 7: EMPAQUE Y CONGELACIÓN

En este apartado requieren de mano de obra directa de \$75 cuyo valor es el total pagado a 3 trabajadores (25 a cada una), de otros insumos indirectos como es el consumo de energía por parte de la refrigeradora que corresponde al 60% de pago final al mes de este servicio básico el mismo que tiene un valor de \$25,05 como se detalla en la tabla 24.

Tabla 24 Costos incurrido en el proceso 7: Empaque y congelación

MICROEMPRESA "LA MONTAÑITA"				
				
PROCESO 6: EMPAQUE Y CONGELACIÓN				
Detalle	Unidad de medida	Cantidad	Valor unitario	Valor total
MATERIA PRIMA DIRECTA				
Sub total MPD				-
MANO DE OBRA DIRECTA				
Trabajadora	Jornal	3	25,00	75,00
Sub total MOD				75,00
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN				
Costos indirectos de fabricación				
Energía	Mensual		25,05	25,05
Sub total CIF				25,05
TOTAL PROCESO 7				100,05
Total costo de proceso (1,2,3,4,5,6,7)				1.072,45
N: Unidades producidas				600
Total de costos de producción				100,05
Total de costos unitario del proceso 7				0,17


Fuente: Microempresa "La Montañita"

Elaborado por: Las Autoras

El valor total de costos de producción asciende a \$1.072,45 valor final del proceso de la elaboración de chocolate artesanal con azúcar.

En la siguiente tabla se muestra de forma resumida los costos totales y unitarios de cada proceso para la elaboración de chocolate artesanal con azúcar.

Tabla 25 Costos totales y unitarios de cada proceso

MICROEMPRESA "LA MONTAÑITA"		
		
COSTO POR PROCESO	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO
Proceso 1: Fermentación	410,00	0,68
Proceso 2: Secado	75,00	0,13
Proceso 3: Clasificación de la semilla	100,00	0,17
Proceso 4: Tostado	87,50	0,15
Proceso 5: Preparación (molido)	181,70	0,30
Proceso 6: Moldeado	118,20	0,20
Proceso 7: Empaque y congelación	100,05	0,17
PRECIO TOTAL UNITARIO	1.072,45	1,79

Fuente: Microempresa "La Montañita"

Elaborado por: Las Autoras

Otra forma de cálculos los costos unitarios de los productos que elabora la microempresa son mediante la aplicación de la fórmula de costos unitarios, mismo que se requiere información sobre la MPD, MOD y CIF, dichos valores corresponde al proceso 1,2,3,4,5,6,7. (Tabla 26).

Tabla 26 Costo por proceso de MPD, MOD y CIF

Detalle	Chocolate dulce		Chocolate sin azúcar	
	Cantidad	Costo	Cantidad	Costo
Materia Prima Directa		443,00		298,00
Mano de Obra Directa		525,00		150,00
Costos Indirectos de Fabricación		104,45		111,28
COSTO TOTAL		1.072,45		559,28
Unidades producidas	600		400	

Fuente: Microempresa "La Montañita"

Elaborado por: Las Autoras.

Con los datos obtenidos se procede a remplazarlos en la ecuación y obteneos el costo unitario por el producto.

Ecuación 1 Chocolate con azúcar

$$C.U = \frac{MPI+MOI+CIF}{Unidades\ producidas} = \frac{443+525+104,45}{600} = \frac{1.072,45}{600} = 1,79$$

Ecuación 2 Chocolate sin azúcar

$$C.U = \frac{MPI+MOI+CIF}{Unidades\ producidas} = \frac{298+150+111,28}{400} = \frac{559,28}{400} = 1,40$$

Los costos unitarios para la microempresa La Montañita mediante al cálculo por corte por proceso: para la elaboración del chocolate dulce es de \$1.79 y para el chocolate sin dulce \$1.40 lo cual no está obteniendo las ganancias que debería ser por producción.

12.9.2.3. Cálculo del costo de producción y costo total

12.9.2.3.1. Cálculo de costos de producción

$$CP = MPD + MOD + CIF$$

Tabla 27 Costo por proceso de MPD, MOD y CIF

DETALLE	COSTO
Materia Prima Directa	741,00
Mano de Obra Directa	675,00
Costos Indirectos de Fabricación	215,73
Total costos de producción	1.631,73

Fuente: Microempresa “La Montañita”


Elaborado por: Las Autoras.

El costo de producción es de \$1.631,73.

12.9.2.3.2. Cálculo de costo total

CT = Costo de producción + gastos administrativos, ventas y financieros

Tabla 28 Costos de total

MICROEMPRESA “LA MONTAÑITA”	
	
CAPITAL DE TRABAJO	
CONCEPTO	Valor
Materia Prima Directa	741,00
Mano de obra Directa	675,00
Costos indirectos de fabricación	215,73
Total, costo de producción	\$ 1.631,73
Total, gastos administrativos	\$ 100,00
TOTAL, Cfr.	\$ 1.731,73

Fuente: Microempresa “La Montañita”

Elaborado por: Las Autoras.

El valor total para la elaboración de chocolate artesanal con azúcar y sin azúcar es de \$1.731,73.

12.5.1. Costo de venta

El costo de venta nos permitió conocer los gastos de fabricación del chocolate ya que la empresa tiene pérdidas y esto les ayuda a tomar decisiones de manera correcta para su buen funcionamiento al momento de la elaboración del chocolate artesanal. El inventario inicial está constituido por 1.000 unidades mientras que el inventario final por 900 unidades.

Formula de costo de venta:

$$CV = \text{Existencia inicial} + \text{costo de producción} - \text{productos terminados}$$

Tabla 29 Costo de venta

Costo de venta	
Costo de productos terminados inicial	10.000
+ Costo de producción	1.631,73
- Costo de productos terminados final	900,00
= Costo total	\$10.731,73

Fuente: Microempresa "La Montañita"

Elaborado por: Las Autoras.

12.5.2. Estados Financieros

El Estado Financiero de la Microempresa “La Montañita” fue elaborado en el periodo fiscal del 1 de enero del 2020 al 31 de diciembre del 2020, los resultados obtenidos proporcionan una utilidad neta de \$305,46 considerando que los la organización no cuenta con gastos de venta y gastos financieros en el caso que la los adquiere los resultados varia a un valor negativo, por otro lado, las depreciaciones de los activos fijos llevan al valor de 845,52 anualmente. (Anexo 6).



 Microempresa "La Montañita" Estado de resultados 01 de enero al 3 de diciembre del 2020 	
Ventas	12.000,00
(-) Costo de ventas	10.593,75
(=) Utilidad Bruta	1.406,25
(-) Gastos administrativos	100,00
(-) Gastos de venta	-
(=) Utilidad Operativa	1.306,25
(-) Gastos financieros	-
Depreciaciones	845,52
(=) Utilidad Bruta	460,73
(-) Part. Trab. 15%	69,11
(=) Utilidad antes de impuesto	391,62
(-) Impuesto a la Renta	86,16
(=) Utilidad neta	305,46
_____	_____
Contadora	Gerente

Figura 14 Estados Financieros Microempresa “La Montañita”
Elaborado por: Las Autoras.

13. PRESUPUESTO PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO

Tabla 30 Presupuesto para la elaboración del proyecto

FUENTES DE FINANCIAMIENTO				
Componente/Rubros	Internas			TOTAL
	Autogestión	UTC	Comunidad	
Objetivo 1				
Diagnosticar las actividades del proceso de producción para la elaboración del chocolate artesanal de la Microempresa La Montañita				350,00
Actividades				
Visita a la microempresa “La Montañita”, para la recolección de información	150,00			
Revisión y análisis de información	200,00			
Objetivo 2				
Determinar mediante el cálculo del costo de producción para la elaboración del chocolate artesanal de la Microempresa La Montañita				250,00
Actividades				
Calcular y determinar los costos totales asociados a cada proceso productivo del chocolate artesanal.	250,00			
Objetivo 3				
Proponer el modelo de costo para la producción y elaboración del chocolate artesanal de la Microempresa La Montañita				150,00
Actividades				
Elaboración de un modelo de costos por proceso acorde a las necesidades de la microempresa “La Montañita”	150,00			
TOTAL				750,00

Elaborado por: Las Autoras

13. IMPACTOS

13.1. Impacto Social

Dentro del impacto social, la microempresa “La Montañita”, es una organización productiva que genera plazas de trabajo, por ende, bienestar laboral y social, contribuyendo a mejorar la calidad de vida de los empleados que labora en la misma, siendo esto importante para el desarrollo social de las familias que se benefician de manera directa o indirectamente de la actividad de la microempresa.

13.2. Impacto Económico

El impacto económico de esta investigación es muy importante para la microempresa “La Montañita”, pues la entidad puede comprender el costo real de su producción a través del modelo de costos de proceso y calcular la utilidad. El método exacto para tomar decisiones correctas y factibles para el desarrollo de la organización. De esta forma, contribuye al país debido a la transparencia de los cálculos de los costos, lo que les permite brindar información financiera confiable a los reguladores y poder pagar con el valor correcto para que puedan declarar los impuestos adecuados. localmente para traer beneficios a la sociedad.

14. CONCLUSIONES

- Considerando la presente investigación y de acuerdo con los resultados obtenidos de las encuestas y entrevista, se desarrolló un flujograma de procesos y actividades para la elaboración de chocolate artesanal por parte de la Microempresa “La Montañita” el cual consta con siete pasos los mismos que se resumieron en tres procesos, el primero está constituido por la compra y adquisición de los insumos, seguido por preparación y terminación de materia prima (secado, tostado, clasificación, descascarillado, molido y envasado) así llegan al acabo o producto final que esta caracterizado por la revisión y supervisión de calidad del producto.
- Tras la identificación de los pasos de la elaboración de chocolate artesanal se identificó que los costos incurrido en dicha actividad son mayores al precio de venta del producto, esto de debe a la falta de identificación de costos y gastos así como desconocimiento por parte de la organización, los resultados arrojaron que costo que genera el chocolate con dulce es de \$ 1,52 mientras que el chocolate sin azúcar \$1.21 estos valores fueron obtenidos tras la identificación de los elementos del costos en cada proceso productivo.
- A través de este proyecto de investigación se determinó que la microempresa La Montañita no cuenta con un modelo de costos de producción lo que genera desaprovechamiento de recursos materiales, económicos y humanos, por tal motivo se propuso el desarrollo de un modelo de costos por procesos para la elaboración del chocolate artesanal, de tal manera que este ayude a minimizar gastos y tiempo con el único objetivo de que se pueda contar con una información completa y además centrar la necesidad que tiene la microempresa de identificar cual es el costo real de su producto.

15. RECOMENDACIONES

- La microempresa la Montañita debería implementar el costo de producción diseñado para la organización para que le permita conocer sus costos de producción y determinar su costo unitario y su costo total de producción.
- Se recomienda determinar métodos que faciliten el control de los procesos de producción para poder minimizar los gastos en la producción y poder contar la información adecuada de sus procesos mediante este modelo de costo de producción.
- Recomendamos que la microempresa debe tener un registro sobre sus costos de producción lo cual le permitirá conocer sus gastos que tenga para la elaboración del chocolate y pueda contar con información para obtener su costo de producción y así cumplir sus objetivos

16. BIBLIOGRAFÍA

- Acción Educa. (2017). *accioneduca.org*. Obtenido de http://cadmin/archivos/clases/material/costeoporprocesos_1563976729.pdf
- Acosta, A. (2014). *El Buen Vivir*. Ecaudor : Icaria Editorial .
- Aguirre Flores, J. G. (2018). Sistema de Costeo: La asignación del Costo Total a Productos y Servicios.
- Alera, R. (1994). *Mida los Costos Correctamente: Tome las Decisiones Correctas*. Costa Rica: Trayser.
- Andrez Navarro Sanches, J. N. (2010). *Contabilidad de Gestión: Profundización en el Cálculo del Coste y Proceso de Planificación y Control*. Piramide.
- ANECACAO. (2015). *Asociación Nacional de Etaciones e Industriales de Cacao de Ecuador*. Obtenido de <http://www.anecacao.com/index.php/es/quienes-somos/cacao-en-ecuador.html>
- ANECACAO. (2015). *Asociacion Nacional de Exportaciones e Industriales del Ecuador*. Obtenido de <https://www.verema.com/blog/productos-gastronomicos/1129360-que-cacao-donde-produce#:~:text=Las%20semillas%20de%20cacao%20son,manteca%20de%20cacao%2C%20materia%20grasa>.
- Aquiahuatl. (2015). *Metodología de la investigación interdisciplinaria: Tomo I Investigación mono disciplinaria*. Mexico: selfInk.
- Aquiahuatl, E. (2015). *Metodología de la investigación interdisciplinaria: Tomo I Investigación mono disciplinaria*. México: Self Ink.
- Aquiahuatl, E. (2015). *Metodología de la investigación interdisciplinaria: Tomo I Investigación mono disciplinaria*. Mexico: Self Ink.
- Arias , C., & Lopez, A. (2010). Propuesta de un modelo de costos por procesos con la Metodología de costos ABC en una empresa del sector de la construcción. Santiago de Cali, Colombia.
- Cadavid , M. (2019). *Módulo de Contabilidad de Costos* . Medillin: Funlam.

- Calero, L. B. (10 de 2016). “*IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS POR*. Obtenido de repositorio etc.
- Camargo. (2016). *Modelo de costos*. Medellín: Lemoin .
- Campoverde, A. (2015). Propuesta e implementación de un modelo de costos basado en actividades ABC para el taller Elecon (Electro CONstructora de Maquinaria Industrial. Cuenca, Ecuador.
- Charles, T., Horngren, M., & Foster , G. (2013). *Contabilidad de Costos. Un enfoque gerencial* (2 ed.). México: Person Prentice Hall.
- Charles, T., Horngren, T., & Skikant, M. (2003). *Contabilidad de costos* (14 ed.). Nueva York: MyAccountingLab.
- Cuervo, Joaquin, & Osorio. (2007). *Costeo Basado en Actividades; ABC Gestión Basada en Actividades ABM*. Bogotá: Kimpress Ltda.
- Cuevas , M. (2010). *Contabilidad de Costos*. Colombia: Prentice Hall.
- el oficial . (28 de 03 de 2013). *eloficial.com.ec*. Obtenido de <http://www.elficial.com.ec/significativo-avance-del-sector-ferretero-nacional/#.VGuyEjSG8UM>
- Gómez, S. (2012). *Metodología de la investigación*. Red tercer milenio.
- González del Rio. (2000). *COSTOS III*. México: ECAFSA.
- Goñaz Del Aguila, E. (2016). Obtenido de “Determinación de un sistema de costos por procesos para mejorar la rentabilidad en la empresa Panadería Oriental S.R.L.”, de la: <http://repositorio.ucp.edu.pe/bitstream/handle/UCP/470/GO%C3%91AZ-ZEVALLOS-1-Trabajo-Determinaci%C3%B3n.pdf?sequence=1>
- Goñaz del Aguilar, E. V. (2016). *repositorio.ucp*. Obtenido de “Determinación de un sistema de costos por procesos para mejorar: <http://repositorio.ucp.edu.pe/bitstream/handle/UCP/470/GO%C3%91AZ-ZEVALLOS-1-Trabajo-Determinaci%C3%B3n.pdf?sequence=1>

- Guzmán, D. (2008). *Costos para Gerenciar Organizaciones Manufactureras, Comerciales y de Servicios*. Barranquilla: Uninorte.
- Hernandez, D. (2015). *Manual de Contabilidad de Costos II*.
- INEC, Instituto Nacional de Estadística y Censos. (1 de 10 de 2017). *Ecuador en cifra*. Obtenido de <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/ecuador-registro-843-745-empresas-en-2016/>
- Jiménez, W. (2010). *Contabilidad de costos*. Bogotá: Fundación para la Educación Superior San Mateo.
- Laura, S. (12 de 04 de 2019). *emprende Pyme*. Obtenido de <https://www.emprendepyme.net/ques-un-presupuesto.html>
- Mendoza, A. N. (2016). *Administración del proceso de producción*.
- Molina, P. (2002). *Contabilidad de Costos*. Quito: Librería Clásica y Moderna.
- Morales, S. (2004). *Costos en el siglo XV*. Mexico: Mc Graw Hill.
- Münch, Siniestra, V., Gonzalo, & Polaco, I. (2007). *Contabilidad Administrativas*. Bogotá: Ecoe.
- Pedrosa, S. J. (11 de 2015). *Economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/gasto.html>
- Perucontable. (2 de 07 de 2017). *Perucontables*. Obtenido de <https://www.perucontable.com/contabilidad/ventajas-y-desventajas-del-costeo-abc/#:~:text=Las%20ventajas%20para%20las%20empresas,del%20comportamiento%20de%20los%20costos.>
- Polimeni, R. (2002). *Contabilidad de Costos*. Santa Fe: Librería Clásica y Moderna.
- Ramírez, C., García, M., & Pantoja, C. (2010). *Fundamentos y técnicas de costos*. Colombia: Cartagena: Universidad Libre.
- Ramírez, D. (2013). *Contabilidad Administrativa: Un Enfoque Estratégico para Competir*. Mexico: Interamericana.
- Schmid. (2013). *Uman*. Obtenido de <https://www.ingenieria.unam.mx/~materiafc/CCostos.html>
- SEPS. (2012). *Dspace*. Obtenido de <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/5124/1/UPS-CT002709.pdf>

- Sergio, L. (2019). *revista científica ecociencia* . Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/338013648_Revista_Cientifica_ECOCIENCIA_14_VALORACION_ECONOMICA_DEL_CAMBIO_DE_VARIEDAD_DE_CACAO_EN_PARCELAS_DE_PRODUCTORES_DE_LA_PROVINCIA_DE_COTOPAXI-ECUADOR_ECONOMIC_EVALUATION_OF_THE_CHANGE_OF_VARIETY_OF_COCOA
- Sinisterra, G., & Rincón, C. (2006). *Contabilidad de costos: con aproximación a las Normas Internacionales*. Colombia: Ecoe.
- Sora , L., & Fuentes, L. (2014). Diseño de un modelo de costos basado en actividades para la construcción de vivienda de interes social en la ciudad de Tunja. Bogota, Colombia.
- UNESCO. (2018). Obtenido de https://upct.es/escueladoctorado/documentos/codigos_unesco_7809.pdf
- UNESCO. (2018). *ANEXO 4: AREAS Y SUBÁREAS DEL CONOCIMIENTO UNESCO*. Manual del usuario SNIESE . Recuperado el 12 de Julio de 2020, de <https://www.puce.edu.ec/intranet/documentos/PISP/PISP-Areas-Subareas-Conocimiento-UNESCO-Manual-SNIESE-SENESCYT.pdf>
- Urbina, B. (2006). *Evaluacion de proyecto*.
- UTC. (2018). Obtenido de <http://www.utc.edu.ec/INVESTIGACION/Sistema-de-Investigacion/lineas-investigacion>
- Vallejos, H. M., & Chilibingua , M. P. (2015). *Costos: Modalidad Órdenes de Producción*. Ibarra: Editorial UTN.
- Villagomez. (03 de 10 de 2013). *Verema.com*. Obtenido de <https://www.verema.com/blog/productos-gastronomicos/1129360-que-cacao-donde-produce#:~:text=Las%20semillas%20de%20cacao%20son,manteca%20de%20cacao%20%20materia%20grasa>.
- Weston. (2006). *Contabilidad de Costoss*. México: Mc Graw Hill.
- Zamora. (2016). *Contabilidad Siglo XXI*. Bogotá: Ecoe.

ANEXOS

Anexo 1 Carta de aceptación de la microempresa**CARTA DE ACEPTACIÓN****Pangua 19 de octubre 2020**

Sra. Acosta Angela

Sra. Loor Angela

Estudiante de la universidad técnica de Cotopaxi

Presente

Yo **ALEXANDRA ALLAUCA** como administradora de la organización de mujeres la montañita tengo el grado honor de informarle que hemos acepto para que realicen el proyecto de investigación en nuestra microempresa con **DISEÑO DE UN MODELO DE COSTO DE PRODUCCIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE CHOCOLATE ARTESANAL EN LA MICROEMPRESA LA MONTAÑITA DEL CANTÓN PANGUA PROVINCIA DE COTOPAXI AÑO 2020** a las estudiante **ACOSTA CONDOY ANGELA VALERIA** con C.I. 0504093022 y **LOOR ESPIN ANGELA SELENA** con C.I. 0504257098. Cursantes de la carrera de contabilidad y auditoría de la universidad técnica de Cotopaxi.

Las estudiantes estarán bajo mi supervisión como administrado de la microempresa la montañita quien le brindará información necesaria durante la ejecución del proyecto de investigación.

Atentamente


**Alexandra Allauca**

Administradora

Anexo 2 Currículum vitae del Tutor de la Investigación

CURRÍCULUM VITAE

A. DATOS PERSONALES

Nombres	Veronica Alexandra	
Apellidos	Ponce Álava	
Lugar y fecha de nacimiento	29 de septiembre de 1980	
Cédula de ciudadanía	120428631-2	
Estado civil	Unión Libre	
Dirección domiciliaria	Quevedo	
Teléfonos de contacto	052 – 770-430.	
Email	veronica.ponce6312@utc.edu.ec	

B. ESTUDIOS REALIZADOS

Primarios	Escuela Delia Ibarra de Velasco
Secundarios	Colegio Técnico Superior Juan Montalvo
Superiores	Universidad Técnica Estatal de Quevedo Facultad de ciencias empresariales, Carrera de Contabilidad y Auditoría.
Post –Grado	Maestría en Contabilidad y Auditoría
	Títulos obtenidos: • Ingeniería en Contaduría Pública Automatizada CAP.
	Magister en contabilidad y Auditoría Universidad Estatal de Quevedo

Anexo 3 Informativos investigadora del Proyecto

Currículo Vitae

DATOS PERSONALES	
Nombres:	Angela Valeria
Apellidos:	Acosta Condoy
Nacionalidad:	Ecuatoriana
Edad:	23 años
Lugar de nacimiento:	La Maná
Cédula de identidad:	0504093022
Estado civil:	Soltera
Teléfono:	0998265964
Dirección domiciliaria:	Calle Zacarías Pérez y Malecón
Cantón:	La Maná
Correo electrónico:	angelavaleria1997@gmail.com
ESTUDIOS REALIZADOS	
Instrucción primaria:	Escuela Municipal la Maná
Instrucción secundaria:	Colegio Bachillerato la Maná
Tercer nivel:	“Universidad Técnica de Cotopaxi” Extensión La Mana
EXPERIENCIA LABORAL	
Empresa Claro	1 año Asesora en Ventas
Urbanos for-men	2 años Asesora en Ventas
CURSOS REALIZADOS	
Curso básico de tributación	16 horas
1° Jornada de contabilidad y auditoría	40 horas
Conferencia de la superintendencia de Bancos en Ecuador	3 horas



Anexo 4 Informativos investigadora del Proyecto

Currículo Vitae

DATOS PERSONALES		
Nombres:	Loor Espín	
Apellidos:	Angela Selena	
Nacionalidad:	Ecuatoriana	
Edad:	23 años	
Lugar de nacimiento:	La Maná	
Cédula de identidad:	0504257098	
Estado civil:	Soltera	
Teléfono:	0994623833	
Dirección domiciliaria:	Recinto El Toquillal	
Cantón:	La Maná	
Correo electrónico:	angelitaloor97@gmail.com	
ESTUDIOS REALIZADOS		
Instrucción primaria:	Alberto Amores Tovar	
Instrucción secundaria:	Ercilia de Martínez José María Vela	
Tercer nivel:	“Universidad Técnica de Cotopaxi” Extensión La Mana	
EXPERIENCIA LABORAL		
Ferretería Noble	1 año	Atención al cliente
CURSOS REALIZADOS		
<p>Programa de Capacitación al Contribuyente denominado Curso Básico de Tributación, realizado en el Servicios de Rentas Internas del cantón La Maná, del 13 de Julio del 2017, con una duración de 16 horas.</p>		
<p>Primera Jornada de Contabilidad y Auditoría para Empresas de Economía Popular y Solidaria en la Universidad Técnica de Cotopaxi Extensión La Maná del 13 al 15 de diciembre del 2017, con una duración de 40 horas académicas.</p>		

Anexo 5 Encuesta de las socias de la microempresa

Análisis de la encuesta realizada a los socios de la microempresa la montaña

1. ¿Cree usted es necesario un costo de producción para la microempresa?

SI
NO

2. ¿La microempresa cuenta con inventario para la fabricación del chocolate?

SI
NO

3. ¿Se realizan una planificación en la producción del chocolate?

SI
NO

4. Cada que tiempo realizan un informe de la producción.

❖ Semana
❖ Quincenal
❖ Mensual

5. ¿existe un buen control de la producción para la realización del chocolate artesanal?

SI
NO

6. ¿conoce los costó de fabricación que interviene en los procesos de producción?

SI
NO

7. ¿En el control de calidad del proceso genera un costo adicional?

SI
NO
TAL VEZ

8. ¿Existe un buen control de la producción para la realización del chocolate artesanal?

SI
NO
ALGUNAS VECES

9. ¿Conoce usted los gastos que realizan anualmente la microempresa?

De USD 300 a 400
De USD 450 a 500
De USD 500 a 600
Más de 600
Especifica.....

10. ¿Conocen usted sobre un modelo de costo de producción que son necesario para conocer el valor real?

SI
NO

11. ¿Cree usted que un buen control de la producción para la elaboración del chocolate puede generar mayor ingreso?

Anexo 7 Maquinarias, insumos y herramientas requeridas para la elaboración del chocolate**Maquinaria****SECADORA DE CACO****Capacidad: 8 quintales****MOLINO****Capacidad: 10 L.****Suministro y herramienta****TACHOS PARA FERMENTAR CACAO****MOLDE PARA CHOCOLATE**

Capacidad: 1 Quintal



MESA METALICA



CHAROLA DESECHABLE

Anexo 8 Depreciación de activos fijos

Asociación “La Montañita”

Actividad: Producción de chocolate artesanal

Dirección: Recinto San Jacinto de las peñas

DEPRECIACIÓN				
EQUIPOS	Y	V.TOTAL	VIDA UTIL	DEP. MENSUAL
HERRAMIENTAS				
Secadora		\$ 2.300	10	19,17
Tostadora		\$ 3.600	10	30
Molino		\$ 1.900	10	15,83
Clasificadora de granos		\$ 390	10	3,25
Aire Acondicionado		\$ 265	10	2,21
TOTAL				70,46